

Приложение 1 к приказу № 4.1 от 10.01.2023г.

Утверждаю:

директор МКОУ «Мыльджинская ООШ»:

Н.П. Белохвостова



**Программа
производственного контроля соблюдения санитарных правил и норм,
проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в
муниципальном казённом образовательном учреждении
«Мыльджинская основная общеобразовательная школа имени Владимира Николаевича
Ляшенко»**

2023

Приложение 1 к приказу № 4.1 от 10.01.2023г.

Утверждаю:

директор МКОУ «Мыльджинская ООШ»:

_____ Н.П. Белохвостова

**Программа
производственного контроля соблюдения санитарных правил и норм,
проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в
муниципальном казённом образовательном учреждении
«Мыльджинская основная общеобразовательная школа имени Владимира Николаевича
Ляшенко»**

2023

1. Общие сведения о юридическом лице

1.1. Наименование учреждения, адрес:

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Мыльджинская основная общеобразовательная школа имени Владимира Николаевича Ляшенко»

Юридический адрес: 636732, Томская область, Каргасокский район, с. Мыльджино, ул.Лесная, 25а

Фактический адрес: 636732, Томская область, Каргасокский район, с. Мыльджино, ул.Лесная, 25а

Учредитель: Муниципальное образование «Каргасокский район» Томская область Управление образования, опеки и попечительства

осуществление образовательной деятельности по образовательной программе дошкольного образования, начального общего образования, основного общего образования, программы по внеурочной деятельности, дополнительного образования:

Учреждение состоит из трех зданий :

1. школа -двухэтажное здание в кирпичном исполнении, включает в себя 8 классных комнат, библиотеку\ музей, , компьютерный класс, , пищеблок, столовую на 40 человека, учительская, гардероб
2. спортивный зал, тренажерный зал - одноэтажное кирпичное здание
3. дошкольная группа- одноэтажное здание в деревянном исполнении

Лицензия серия 70Л01№ 0000789840, выдана 12 апреля 2016 года Комитетом по контролю, надзору и лицензированию в сфере образования Томской области

2. Перечень нормативных документов, официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в образовательном учреждении:

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (вместе с "СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...");

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

3. Ответственные за организацию и осуществление производственного контроля

№	ФИО	занимаемая должность	№ , дата приказа
1	Белохвостова Нина Петровна	директор	Приказ № 2.2 от 11.01.2022 г.
2	Лесковец Ирина Павловна	заместитель директора по УВР	
3.	Ткачева Екатерина Александровна	завхоз	

4. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

4.1. Визуальный контроль

Наименование мероприятия	Периодичность	Форма учета	Ответственный (Ф.И.О. , должность)
Контроль за удельной площадью на 1 обучающегося в кл. комнатах, учебных кабинетах, мастерских школы	Ежедневно при изменении расписания занятий		Зам директора по УВР Лесковец И. П. Анкудинова Н.В.
Контроль за состоянием системы освещения	ежедневно		Завхоз
Контроль за системой электроснабжения	постоянно	Акты замеров сопротивления	Директор – Белохвостова Н.П. Завхоз- Ткачева Е.А.
Контроль за состоянием системы отопления	осенне-зимний период – постоянно летний период – по мере	Акты приёмки	Директор – Белохвостова Н.П. Завхоз- Ткачева Е.А.

	необходимости		
Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения	ежедневно	Протокол анализа воды	Директор – Белохвостова Н.П. Завхоз- Ткачева Е.А..
Контроль за уборкой школьного туалета	еженедельно	Визуальный контроль	Директор – Белохвостова Н.П. Завхоз- Ткачева Е.А.
Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов	По графику	Акты выполненных работ	Директор – Белохвостова Н.П. Завхоз- Ткачева Е.А.
Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	ежедневно	Акты	Директор – Белохвостова Н.П. Завхоз- Ткачева Е.А.
Контроль за состоянием воздушно – теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	постоянно, каждую перемену		Директор – Белохвостова Н.П. Завхоз- Ткачева Е.А. Заведующие учебными кабинетами, кл. комнатами
Контроль за качеством уборки школьных помещений	ежедневно	Визуальный контроль	Директор – Белохвостова Н.П. Завхоз- Ткачева Е.А.
Контроль за содержанием территории учреждения	ежедневно		Директор – Белохвостова Н.П. Завхоз- Ткачева Е.А.
Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по возрастным группам в каждом учебном помещении ОУ)	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц		Зам директора по УВР Лесковец И. П.
Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц		Зам директора по УВР Лесковец И. П.
Контроль за организацией питьевого режима в школе	ежедневно		Директор – Белохвостова Н.П. Завхоз- Ткачева Е.А.
Контроль за соблюдением десятидневного (ежедневного) меню	ежедневно		Завхоз- Ткачева Е.А.
Контроль за контингентом питающихся	еженедельно	приказы по питанию, табель учета	Директор – Белохвостова Н.П. Завхоз- Ткачева Е.А.
Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	ежедневно	График дежурства по столовой	Дежурный учитель
Контроль выполнения санитарно – эпидемиологических требований в пищеблоке: -правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов; -уборки столовой; -правила мытья посуды; -контроль соблюдения температурного режима в холодильных установках; -контроль технологии приготовления пищи по технологическим картам; -контроль соблюдения сроков годности	1 раз в нед -/- 2 раз. в нед. -/- -/- ежедневно		Директор – Белохвостова Н.П. Завхоз- Ткачева Е.А.

пищевых продуктов; - контроль качества принимаемой на пищеблоке продукции; -контроль качества готовых блюд, правильности состояния 10-дневного примерного меню, нормы выхода готовых блюд и т.п. -контроль правильности кулинарной обработки; -контроль наличия йодированной соли; -контроль наличия запаса дез. средств и правильности приготовления дез. растворов; -контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока; -соблюдения сроков прохождения медицинских осмотров работниками кухни. -наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов -контроль рациона питания учащихся - контроль потока сырья - условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции - бракераж готовых блюд	-/- 1 раз в нед. 1 раз в мес. 1 раз в нед. 1 раз в мес. 1 раз в квартал	Сертификаты, ветсправки	
Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний	ежедневно	Журнал здоровья	Завхоз- Ткачева Е.А.
Контроль выполнения температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке	ежедневно		Завхоз- Ткачева Е.А.
Контроль своевременности и качества проведения дератизационных и дезинфекционных работ	Раз в квартал		Директор – Белохвостова Н.П. Завхоз- Ткачева Е.А.
Контроль прохождения медицинского осмотра: -первичный – все сотрудники; <u>-периодический:</u> <u>Все сотрудники</u> <u>Сотрудники пищеблока:</u> ✓ медосмотр; ✓ профессиональная гигиеническая подготовка).	При поступлении на работу ежегодно раз в 2 года		Директор – Белохвостова Н.П. Завхоз- Ткачева Е.А.

4.2 План производственного контроля организации питания

№ 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 индивидуальным предпринимателем
1.2.	Сопроводительная	Каждая	Комиссия по	Товарные- накладные.

	документация на пищевые продукты	поступающая партия	контролю организации и качества питания	Журнал бракеража сырой продукции
2. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
2.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю организации и качества питания	Примерное меню, согласованное с ЦГССЭН, ассортиментный перечень.
2.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю организации и качества питания	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
2.3.	Контроль готовой продукцией	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания	Журнал бракеража готовой продукции.
3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
3.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
3.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания	Журнал температурного режима холодильного оборудования
4. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
4.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания	Визуальный контроль
5. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
5.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания	Визуальный контроль
5.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю организации и качества питания	Визуальный контроль
6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
6.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания Завхоз	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
6.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю организации и качества питания	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
7. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,				
7.1.	Контингент питающихся	Ежедневно	Комиссия по	Приказ об организации

	детей		контролю организации и качества питания	питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.
7.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания	График приема пищи.
7.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	Согласно плану проверяющей организации	Акт проверки (при наличии проверки)
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, птица с\м)	10 смывов	Согласно плану проверяющей организации	Акт проверки (при наличии проверки)
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода	2 пробы	Согласно плану проверяющей организации	Протокол
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	Согласно плану проверяющей организации	Акт проверки (при наличии проверки)
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	Согласно плану проверяющей организации	Акт проверки (при наличии проверки)

Г Р А Ф И К
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 горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	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.	2 раза в месяц

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
2. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
3. Журнал «С» - витаминизация;
4. Личные медицинские книжки работников;
6. Журнал учёта утилизации отходов;
7. Журнал температурного режима холодильников;
8. Гигиенический журнал (сотрудники);
9. Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды;
10. Журнал температурного режима и влажности в складских помещениях;
11. Санитарный журнал пищеблока;
- 12.. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
13. Удостоверения качества и безопасности продуктов, поставляемых поставщиком;
14. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция.)

5. Производственный контроль осуществляется

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Томской области в Каргасокском районе

6. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению

Ежегодно:

№ п./п.	Профессия	Количество человек
1	Администрация	1
2	Учителя	9
3	Младший воспитатель	2
4	Работники кухни	3
5	Обслуживающий персонал	6
6	Воспитатель	2
7	Завхоз	1

Гигиеническое обучение:

№ п./п.	Профессия	Количество человек	Кратность
1	Администрация	1	ежегодно
2	Учителя	8	При поступлении на работу
3	Младший воспитатель	2	ежегодно

4	Работники кухни	3	ежегодно
5	Обслуживающий персонал	6	При поступлении на работу
6	Завхоз	1	ежегодно

Контингент лиц (список профессий), подлежащих периодическим медицинским осмотрам

№ п.п.	Участок, цех, производство	Профессия	Количество работающих в данной профессии	Вредный производственный фактор	Кратность мед. осмотра
1	Школа	учитель	9	Перенапряжение голосового аппарата ПР. 1.п. 4.3 Работа на компьютере (зрительное напряжение) ПР.1. п.4.2.3.	1 раз в год
2		Уборщик служебных помещений	2	Синтетические моющие средства ПР. 1.п.1.3.3 Хлор ПР.1. п.1.2.8	1 раз в год
5		Повар	2	Физические перегрузки ПР.1. п. 4.1.1.	1 раз в год
6		Рабочий кухни	1	Синтетические моющие средства ПР. 1.п.1.3.3 Физические перегрузки ПР.1. п. 4.1.1.	1 раз в год
9		Сторож	2	Повышенная, пониженная температура воздуха ПР. 1. П.3.9	1 раз в год
10		Слесарь-сантехник	1	Физические перегрузки ПР.1. п. 4.1.1. Повышенная, пониженная температура воздуха ПР. 1. П.3.9	1 раз в год
11		Рабочий	1	Физические перегрузки ПР.1. п. 4.1.1. Повышенная, пониженная температура воздуха ПР. 1. П.3.9	1 раз в год

7.Перечень мероприятий по приведению помещений учреждения в соответствии с требованиями Роспотребнадзора

№ п/п	Мероприятия		Сроки исполнения	Ответственный
1.	Уборка территории школьного двора. Вывоз		По необходимости	Завхоз. Работник по

	мусора. Хлорирование мусоросборников			обслуживанию здания
2.	Подстрижка кустарников, побелка стволов деревьев. Посадка зеленых насаждений по периметру территории двора. Реализация проекта «Клумба».	Саженьцы кустарников.	Ежегодно. Май	Завхоз. Работник по обслуживанию здания Дворник Учителя технологии
3.	Ремонт и побелка ограждения территории из штакетника.		Ежегодно Июль	Дворник завхоз
4.	Покраска туалета на улице. Хлорирование.		Ежегодно Июль	Дворник завхоз
5.	Ремонт детской площадки – зоны отдыха для обучающихся.		Ежегодно Июнь	Дворник завхоз
6.	Проверка баскетбольных колец на безопасность		Ежегодно май - август	Комиссия
7.	Ремонт прыжкового сектора: дорожка разбега, яму заполнить песком вперемешку с опилками.		Ежегодно май - август	Учитель физкультуры
8.	Провести испытание снарядов гимнастического городка, физкультурно – спортивного оборудования.		Ежегодно май - август	Комиссия
9.	Осуществление фитоконтроля		ежегодно	завхоз
Выполнение требований к зданию ОУ				
Выполнение требований к помещениям и оборудованию ОУ				
1.	Укомплектование мебелью, соответствующей росту – возрастным особенностям учащихся: маркировка, наличие списка учащихся с указанием роста и номера посадочного места.	По необходимости	Ежегодно до 05.08.	Руководитель ОУ
2.	Наличие актов испытания (приемки) спортивных сооружений и оборудования на готовность к учебному году по установленной форме.		Ежегодно май - август	Комиссия
3.	Обеспечить электрополотенцами, дозаторами жидкого мыла умывальники в ОУ.	По необходимости		Завхоз
Выполнение требований к воздушно – тепловому режиму				
1.	Промыть систему отопления в помещениях школы	По договору	Ежегодно до 10.08	
Выполнение				
1.	Организация двух разового горячего питания		В течение учебного года	Руководитель ОУ \Завхоз
2.	Текущий ремонт (обслуживание) столового оборудования: электроплит,	По необходимости	Постоянно	Завхоз

	холодильников.			
3.	Укомплектование посудой, столовыми приборами, разделочными досками, приборами, инструментами.	По необходимости	Постоянно	Завхоз
4.	Нанесение соответствующей маркировки на столовый инвентарь	По необходимости	Постоянно	Завхоз

Выполнение требований к подведению электроэнергии в ОУ

1.	Ремонт системы электроснабжения по соблюдению уровня освещенности в помещениях ОУ. Замена приборов освещения.	По необходимости		Руководитель ОУ
----	---	------------------	--	-----------------

Выполнение различных требований к ОУ

1.	Прохождение обучения сотрудников по теме: «Гигиеническая подготовка должностных лиц, деятельность которых связана с воспитание и обучением детей»	контракт	ежегодно	Руководитель ОУ
2.	Прохождение медицинского осмотра сотрудниками школы	контракт	Согласно графику на текущий год.	Руководитель ОУ
3.	Обеспечить работников и учащихся спец. одеждой и другими средствами индивидуальной защиты.	По необходимости	Ежегодно до 05.08.	Завхоз
4.	Укомплектовать медицинские аптечки согласно перечню.		Ежегодно до 05.08.	Завхоз
5.	Согласование расписания учебных занятий и режима работы ОУ с органами Госсанэпиднадзора.		До 31.08.	Руководитель ОУ

8. Перечень возможных аварийных ситуаций

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	1. Администрацию Управления образования 2. Органы местного самоуправления. 3. Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Томской области в Каргасокском районе	Временная остановка работы
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами.	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления, 3. ТОУ	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов.

	2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	Роспотребнадзора по Каргасокскому району	5. Провести лабораторные исследования продовольствия после ликвидации аварии.
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления, 3. ТОУ Роспотребнадзора по Каргасокскому району	1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов.

9. Порядок отчета о выполнении Программы производственного контроля

Отчет о выполнении Программы производственного контроля предоставлять ежегодно на Совете школы.

10. План санитарно-оздоровительных мероприятий на 2022-2023 год

№ п./п.	Мероприятие	Сроки выполнения
1	Опрессовка отопительной системы	Август
2	Текущий ремонт ОУ	Июнь- август
3	Озеленение школьной территории	Апрель- август
4	Организация летнего отдыха учащихся	Июнь
5	Благоустройство школьной территории	Апрель- август
6	Обустройство зоны отдыха около здания школы для дошкольников	Июнь
7	Декоративный ремонт школьных помещений	Июнь- август
10	Приобретение столовой и кухонной посуды	В течение года