

«Утверждаю»

Директор МБОУ «СОШ а. Бесленей»



И. Ш. Хатуов

**Программа производственного контроля  
МБОУ «СОШ а. Бесленей»**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа производственного контроля разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.), Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (разделы II «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»; VIII «Особенности организации общественного питания детей»).

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками МБОУ «СОШ а. Бесленей».

1.3. Организация производственного контроля в МБОУ «СОШ а. Бесленей» возлагается на директора.

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 за их соблюдением.

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

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, в возникновении 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 неинфекционные 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 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).

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 за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество реализуемой 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 учётом 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.

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

2.5. Ответственность за организацию производственного контроля несёт директор школы.

### **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 учёта и отчётности по производственному контролю.

3.7. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объём, кратность (п.13).

#### **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 другие 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 Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Карачаево-Черкесской Республике 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.

#### **5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Карачаево-Черкесской Республике**

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Карачаево-Черкесской Республике.

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

№№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (пп.1.1-5)	СанПиН 3.5.1378-03
2.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (разделы 1,2,3, п.3.4 с пп.3.4.1-3.4.19, п.3.5 с пп.3.5.1 до 3.5.15)	СанПиН 2.4.3648-20
3.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. разделов с 1 по 6, раздел 8, приложения с 1 по 13)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.	«О защите прав потребителей»	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992 г. (с последующими изменениями и дополнениями)
5.	Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
6.	«Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»	СП 3.1/3.3146-13
7.	«Профилактика гриппа и других респираторных вирусных инфекций»	СП 3.1.2.3117-13
8.	«Профилактика острых кишечных	СП 3.1.1.3108-13

	инфекций»	
9.	«Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом»	СП 3.1.7.2614-10
10.	«Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»	СанПиН 3.2.3215-14
11.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	СП 3.5.3.3223-14
12.	«О качестве и безопасности продуктов питания»	ФЗ № 29 от 02.01.2000 г.
13.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	ФЗ № 294 от 26.12.2008 г.
14.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2. 1078-01
15.	«Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»	СП 3.1.3597-20

## **7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.**

**Директор школы : Хатуов Ибрагим Шамсудинович**

**Заведующий хозяйством – Темижев К.М.**

- за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев;
- за температурой воздуха в холодное время года;
  - за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;
- за состоянием территории;
  - за своевременной дератизацией и дезинсекцией помещений, проведением лабораторных исследований по программе производственного контроля.

**Заместитель директора по воспитательной работе – Охтова Фатима Алиевна.**

- За организацией досуговой деятельности учащихся, кружковой работы, за санитарно-просветительской работой;
  - за профилактикой травматических и несчастных случаев.

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

<b>Факторы производственной среды</b>	<b>Влияние на организм человека</b>	<b>Меры профилактики</b>
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 подъёме 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 подъёма и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

**9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессионально-гигиенической подготовке, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 г.**

<b>№ № п/п</b>	<b>Профессия</b>	<b>Количество работающих</b>	<b>Характер производимых работ и вредный фактор</b>	<b>Кратность периодического медосмотра</b>	<b>Кратность профессионально-гигиенической подготовки</b>
<b>1.</b>	Педагогические работники,	48	Работа в образовательном		

	заместители директора		учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
2.	Директор	1	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Заведующий хозяйством, повар	3	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъём и перемещение груза вручную		
4.	Учитель технологии	2	Пыль растительного происхождения	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Учитель информатики	1	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно- напряжённые работы, связанные с работами на компьютерах		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ		
6.	Уборщица служебных помещений	7	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		
			Хлор и его соединения		
7.	Учитель химии	2	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической	1 раз в год	1 раз в 2 года

			структурой		
			Синтетические моющие средства		
8.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторожа	4	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания		
			Подъём и перемещение груза вручную		

**10. 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, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Карачаево-Черкесской Республике**

№ п/п	Ситуация	Мероприятие
1.	Отключение электроснабжения	- сообщение диспетчеру РЭС; - организация ремонтных работ
2.	Отключение тепла в холодный период года (аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления)	- информирование Учредителя и аварийной службы; - остановка работы; - организация ремонта отопительных систем
3.	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в ООО «МУЭСВ»; - запас воды в нужном количестве; - остановка работы пищеблока
4.	Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд; - организация ремонта оборудования
5.	Непредвиденные ЧС (пожар, разлив ртути, обвалы, обрушения, смерч, ураган, наводнение и т.п.)	- информирование Учредителя, аварийных служб; - остановка работы;

		- организация работ по ликвидации последствий аварий
--	--	--

**11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

<b>№№ п/п</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственные</b>
<b>1.</b>	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Директор школы
<b>2.</b>	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	При приеме на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор школы
	Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Завхоз
<b>3.</b>	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации дезинфекции	Постоянно	По договору
<b>4.</b>	Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, территории, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Завхоз
<b>5.</b>	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов	Постоянно	Завхоз
<b>6.</b>	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб	1 раз в месяц – комиссия по питанию Ежедневно – бракеражная комиссия	Бракеражная комиссия
<b>7.</b>	Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Повар Бракеражная комиссия
<b>8.</b>	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Повар Завхоз
<b>9.</b>	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с	Постоянно	Директор школы

	национальным календарём прививок		
10.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания	Постоянно	Завхоз
11.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов	Постоянно	Директор школы
12.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонала образовательного учреждения	Постоянно	Директор школы
13.	Санитарно-просветительская работа	Постоянно	Заместитель директора по ВР
14.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	Постоянно	Преподаватель-организатор ОБЖ
15.	Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТКО	Завхоз
16.	Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Бракеражная комиссия
17.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утверждённому меню	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия
18.	Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия
19.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	Бракеражная комиссия
20.	Контроль за организацией приёма пищи обучающимися	Ежедневно	Классные руководители
21.	Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Повар Завхоз
22.	Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на	Бракеражная комиссия

		поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	
23.	Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Завхоз
24.	Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Бракеражная комиссия
25.	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	В течение года (медицинские карты)	Медицинская сестра
26.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приёмом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Классные руководители

**12.Объём и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования**

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	Две пробы исследуемого приёма пищи - пищеблок	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, приём	Суточный рацион, приёмы 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

			и склады хранения овощей, цех обработки овощей
На наличие гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырьё, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по химическим показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Освещённость	1 раз в год в тёмное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

### 13. Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ «СОШ а.Бесленей».

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	а.Бесленей, ул. Школьная, 1
Ф.И.О. руководителя школы	Хатуов Ибрагим Шамсудинович
Ф.И.О. повара	Охтова Фатима Ауесовна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ от 01.09.2022 г. № 64 1) Охтова Ф. А. 2) Охтова Ф. А. 3) Патова С. В.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы

Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Через газовую котельную школы
Отопление	Через газовую котельную школы
Вентиляция	Естественная и искусственная (приточная)
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Обеденный зал на 60 мест Кухня-доготовочная Овощной цех Моечная столовой посуды Моечная кухонной посуды Мясо-рыбный цех Кладовая сухих продуктов Помещение для пищевых отходов Загрузочная тарная Помещение для холодильников Комната для персонала Кладовая овощей
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

### Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответствующей 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.

### 14. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы:

- Формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным

оборудованием;

- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.