

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ
В МУНИЦИПАЛЬНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
ГОРОДА ДЖАНКОЯ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА №8»

#### 1. Общие положения.

Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным законом № 52 от 30.03.1999 года (ст.11) «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения». Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля в муниципальном общеобразовательном учреждении города Джанкоя Республики Крым «Средняя школа №8». Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемиологических мероприятий при производстве, хранении, реализации продукции, товара в школьной столовой, устанавливает требования к объектам контроля, срокам и показателям контроля, определяет исполнителей осуществления тех или иных видов контроля. Программа может быть исправлена или дополнена в установленном порядке.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических мероприятий) проводится юридическим лицом в соответствии с осуществляемой им деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

## Цель программы:

Целью программы производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности деятельности, связанной с оказанием образовательных услуг, профессиональных заболеваний персонала путем должного выполнения санитарных правил и санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и осуществления контроля за их соблюдением. Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся школы.

## СВЕДЕНИЯ О ЮРИДИЧЕСКОМ ЛИЦЕ:

### Полное наименование:

Муниципальное общеобразовательное учреждение города Джанкоя Республики Крым «Средняя школа № 8»

## Юридический адрес учреждения:

296102, Россия, Республика Крым, г. Джанкой, ул. Советская, д. 47

## Фактический адрес учреждения:

296102, Россия, Республика Крым, г. Джанкой, ул. Советская, д. 47

<u>Устав Учреждения:</u> утвержден Постановлением администрации города Джанкоя

Республики Крым от 29 января 2015 года № 24

## Реквизиты:

Телефон/факс	+ 7 (36564) 4-22-33	
ОКПО	00811187	
ОГРН	1149102178906	
ИНН	9105007000	
КПП	910501001	
p/c	40701810335101000041	
Наименование банка	ОТДЕЛЕНИЕ РЕСПУБЛИКА КРЫМ БАНКА РОССИИ//УФК	
	по Республике Крым г.Симферополь	
БИК	043510001	
л/с	20756Э19920/21756Э19920	
ОКВЭД	85.14	
E-mail:	shkola8d@mail.ru	

Вид осуществляемой деятельности: образовательная деятельность

## 2. Нормативно-правовая база.

Перечень нормативных документов, выполнение требований которых обязательно при осуществлении общеобразовательных видов деятельности, выполнении работ и оказании услуг, предоставляющих потенциальную опасность для человека.

- Постановление Правительства РФ № 569 от 15.09.2005 г. «О положении об осуществлении государственного санитарно эпидемиологического надзора» (С изменениями и дополнениями от 21 апреля 2010 г., 5 июня 2013 г.)
- Приказ № 224 от 19.07.2007 г. Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (с изменениями на 16 ноября 2018 года)
- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. (с изменениями на 2 июля 2021 года)
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (С изменениями и дополнениями от: 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 5, 31 декабря 2005 г., 31 марта, 30 декабря 2006 г., 12 июня, 23 июля, 27 октября, 22, 30 декабря 2008 г., 28 декабря 2010 г., 18, 19 июля 2011 г., 31 декабря 2014 г., 13 июля 2015 г., 23 апреля 2018 г., 27 декабря 2019 г., 1 марта, 13 июля 2020 г.)
- Федеральный закон РФ №157 от 17.09.1998 г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями на 11 июня 2021 года);
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26.12.2008 № 294-ФЗ (в ред. от 11.06.2021)
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»,
- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- СанПин 3.5.2.1378-03 «Санитарно эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
- СанПин 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».
  - СанПин 3.1.2.1382-03 «Профилактика гриппа».
- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (с дополнениями и изменениями №№ 2-10 в редакции СанПИн2.3.2.1280-03, СанПин 2.3.2.1842-04, СанПин 2.3.2.2227-07, СанПин 2.3.2.2340-08, СанПин 2.3.2.2351-08, СанПин 2.3.2.2362-08, СанПин 2.3.2.2401-08).
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила» (с изменениями и дополнениями № 1 в редакции СП 1.1.2193-07).
- Методические рекомендации № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет» от 24.08.2007.
- Методические рекомендации  $N_{2}$  0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях» от 24.08.2007.
- Методические рекомендации № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемых ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах» от 24.08.2007.

## 3. Перечень лиц, ответственных за проведение производственного контроля.

№	Ф.И.О.	Должность	Функции	Периодич-
п/п	лица			ность
n/π 1.	лица  Замирская Валентина Ивановна	Директор МОУ «СШ №8»	- своевременное информирование территориального отдела по Джанкойскому району Межрегионального управления Роспотребнадзора Республики Крым и г.Севастополю об авариях и нарушениях, создающих неблагоприятную санитарно-эпидемиологическую ситуацию; соблюдение текущего контроля за санитарно-гигиеническим состоянием помещения; наличие в учреждении санитарных правили норм и доведение их содержания до сотрудников учреждения; выполнение требований санитарных правил и норм всеми сотрудниками учреждения; организация производственного и лабораторного контроля; прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию; своевременное прохождение медицинских обследований всеми работниками в установленном порядке;	Постоянно
2.	Корепанова Елена Евгеньевна	Заместитель директора по BP	- выполнение постановлений, предписаний Роспотребнадзора наличие официально изданных санитарных правил и методических указаний, требования которых подлежат выполнению; - организация санитарно-гигиенической работы с персоналом и детьми путем проведения семинаров, бесед, лекций; - контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, подтверждающих безопасность сырья, готовой продукции, используемых при осуществлении производства, оказании услуг организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала; - контроль соответствия требованиям санитарных правил производственных зданий, оборудования, рабочих мест.	Постоянно
3.	Косолапов Денис Александрович	Заместитель директора по АХЧ	- контроль за соблюдением гигиенических требований к микроклимату помещения; - соблюдение санитарных норм и правил, своевременное проведение лабораторно-инструментальных исследований в	Постоянно

школьной столовой;	
- проведение мероприятий по	
дезинфекции, дезинфекции и	
дератизации;	
- наличие аптечек для оказания первой	
медицинской помощи и их своевременное	
пополнение;	
- контроль за наличием моющих и	
дезинфицирующих средств;	
- контроль за наличием моющих средств и	
средств индивидуальной защиты.	

# 4. Перечень должностей работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и гигиенической подготовке на основании приказа № 555 от 29.09.89.

Работники школы	Предварительные медицинские	Периодические
	осмотры (при поступлении на	медицинские осмотры
	работу)	
Педагогический	1. Специалисты	1 раз в год
персонал	2. Исследования	1 раз в год
Вспомогательный	3. Профилактические прививки.	В соответствии с
персонал		национальным календарем
	4. Профессиональная	прививок
	гигиеническая подготовка.	При приеме на работу, 1 раз
		в 2 года
Работники школьной	1. Специалисты	1 раз в год
столовой	2. Исследования	2 раза в год
	3. Профилактические прививки	В соответствии с национальным
		календарем прививок
	4. Профессиональная	1 man n no n
	гигиеническая подготовка.	1 раз в год

## <u>5. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля.</u>

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	Ф.И.О. должность
Водоснабжение и канализация	постоянно	Зам. директора по АХЧ
		Косолапов Д.А
Санитарное состояние и		Зам. директора по АХЧ
содержание	ежедневно	Косолапов Д.А.
учреждения (проверка качества		
и своевременности уборки		
помещений, соблюдение		
режима дезинфекции,		
соблюдение правил личной		Зам. директора по ВР
гигиены обучающихся)		Корепанова Е.Е.
Организация питания	ежедневно	Заведующий столовой
обучающихся.	(внешний вид, цвет,	Касимчук Л.Н.
Качество готовой продукции.	запах, вкус)	Зам.дир-ра по УВР
Выход блюд и соответствие		Кошлубаева Р.Р.

химического состава блюд		Социальный педагог
рецептуре.		Дудина Л.Е.
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Заведующий столовой Касимчук Л.Н
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку	Зам. директора по АХЧ Косолапов Д.А.
Соблюдение технологии приготовления блюд	ежедневно	Заведующий столовой Касимчук Л.Н
Проведение профилактической иммунизации	в соответствии с национальным календарем прививок	Директор школы Замирская В.И.
Наличие санитарно- эпидемиологических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Качество поставленных сырых продуктов.	Ежедневно, при завозе новой продукции (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Зам. директора по ВР, ответственный за организацию питания Корепанова Е.Е.
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	оннкотооп	Зам. директора по BP, ответственный за организацию питания Корепанова E.E.
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	ежедневно	Зам. директора по ВР, ответственный за организацию питания Корепанова Е.Е. Заведующий столовой Касимчук Л.Н
Контроль суточной пробы	ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Заведующий столовой Касимчук Л.Н
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача, 1 раз в месяц	Заведующий столовой Касимчук Л.Н. Зам.дир-ра по УВР Кошлубаева Р.Р. Социальный педагог Дудина Л.Е.
Условия хранения поставляемой продукции	ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Заведующий столовой Касимчук Л.Н. Зам.дир-ра по УВР Кошлубаева Р.Р. Социальный педагог Дудина Л.Е
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды Контроль за организацией приема пищи обучающимися	1 раз в неделю (посудомоечный цех) 1 раз в неделю (обеденный зал,	Заведующий столовой Касимчук Л.Н. Зам.директора по ВР, ответственный за
Inproduction of the second sec	обслуживание, самообслуживание)	организацию питания Корепанова Е.Е.

		Кл. рук-ли 1-4 кл.
Состояние здоровья	В течение года	Классные руководители
обучающихся, пользующихся	(медицинские карты)	
питанием		
Соблюдение личной гигиены	ежедневно	Классные руководители
учащимися перед приемом	(холл перед столовой)	
пищи		
Исследование параметров	2 раза в год	Зам. директора по АХЧ
микроклимата	(в холодный и теплый	Косолапов Д.А.
производственных помещений	периоды)	
Исследование уровня шума в	1 раз в год, а также после	Зам. директора по АХЧ
производственных помещениях	реконструкции систем	Косолапов Д.А.
	вентиляции, ремонта	
	оборудования,	
	являющегося	
	источником шума	
Исследование уровня	1 раз в год в темное	Зам. директора по АХЧ
искусственной освещенности в	время суток	Косолапов Д.А.
производственных		
помещениях.		

5.1. Лабораторные исследования производятся в соответствии и согласно договору с филиалом ФБУЗ «ЦГиЭ в Республике Крым и городе федерального значения Севастополе» в Джанкойском, Красногвардейском, Красноперекопском и Первомайском районах.

Точки контроля уточняются и согласовываются с Территориальным отделом по Джанкойскому району Межрегионального управления Роспотребнадзора Республики Крым и г.Севастополю.

Объект исследования и контроля	Контролируемый	Периодичность
	показатель	контроля
Вода на вводе	Перед открытием	июнь
	ЛДП детей	
Готовая продукция	Микробиологические	2 раза в год
(в соответствии с утверждением	показатели	
ассортимента)		
Смывы с технологических	На БГКП,	2 раза в год
поверхностей, инвентаря, рук поваров	паразитология	
Исследование калорийности готовых		2 раза в год
блюд		
Готовая продукция (мясные и рыбные	Эффективность	2 раза в год
блюда)	термической обработки	
Учебные помещения	Параметры	2 раза в год
	микроклимата	(переходный и зимний
		периоды года)
Учебные помещения	Искусственная и	1 раз в год
	естественная	
	освещенность	
Работа вентиляционных систем в	Эффективность работы	1 раз в 2 года
спортивном зале, актовом зале,	вентиляции	
информатики, санузлах		
Электромагнитные поля по ПЭВМ	Величина	1 раз в 2 года и после
	электромагнитных	смены ПЭВМ

	излучений	
Дератизация		Договор на обработку

## 6. Потенциальная опасность, возможные аварийные ситуации:

- 6.1. Потенциальную опасность представляют:
- 6.1.1. Сотрудники школы и учащиеся, посещающие школу, как возможные источники инфекционных заболеваний.
- 6.1.2. Продукты, поступающие на пищеблок школы и готовая продукция пищеблока, как возможные факторы передачи инфекционных заболеваний.
- 6.1.3. Компьютеры, как возможные источники неблагоприятного влияния физических и химических факторов.
- 6.1.4. Микроклимат, как возможный фактор передачи воздушно- капельных инфекций.
  - 6.2. Возможные аварийные ситуации:
    - 6.2.1. Прекращение подачи холодной и горячей воды в здание школы.
    - 6.2.2. Выход из строя канализационной системы.
    - 6.2.3. Выход из строя холодильного и технологического оборудования пищеблока.
    - 6.2.4. Прекращение отопления в течение отопительного сезона.
    - 6.2.5. Отключение электроэнергии.

Ответственный за осуществление производственного контроля обязан в течение 12 часов с момента возникновения аварийной ситуации сообщить в Территориальный отдел по Джанкойскому району Межрегионального управления Роспотребнадзора Республики Крым и г. Севастополю.

## 7. Объекты производственного контроля.

Лабораторные исследования производятся в соответствии и согласно договору с филиалом ФБУЗ «ЦГиЭ в Республике Крым и городе федерального значения Севастополе» в Джанкойском, Красногвардейском, Красноперекопском и Первомайском районах.

- 1. Размещение образовательного учреждения.
- 2. Участок общеобразовательного учреждения.
- 3. Здание МОУ «СШ №8».
- 4. Помещения и оборудование общеобразовательного учреждения.
- 5. Воздушно-тепловой режим в МОУ «СШ №8».
- 6. Естественное и искусственное освещение.
- 7. Водоснабжение и канализация МОУ «СШ №8».
- 8. Режим учебно-воспитательного процесса (учебная нагрузка).
- 9. Гигиеническое содержание и состояние учреждения.
- 10. Состояние здоровья обучающихся: результаты углубленных осмотров, диспансерная группа, распределение учащихся по группам здоровья, по степени физического воспитания.
- 11. Организация питания учащихся МОУ «СШ №8». (сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления).
- 12. Технологическое оборудование пищеблока МОУ «СШ №8».
- 13. Гигиеническая подготовка персонала школьной столовой.
- 14. Организация физического воспитания в школе.
- 15. Организация медосмотров персонала школы.

## 8. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

8.1. Ассортимент продуктов питания и готовых блюд, реализуемых в школьной столовой и буфете, согласовывать с территориальным отделом по Джанкойскому району

Межрегионального управления Роспотребнадзора Республики Крым и г. Севастополю ежегодно в начале учебного года.

- 8.2. Примерное двухнедельное меню согласовывать с территориальным отделом по Джанкойскому району Межрегионального управления Роспотребнадзора Республики Крым и г. Севастополю.
  - 8.3. Документация по контролю за питанием:
  - «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»
  - «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»
  - «Журнал здоровья»
  - «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»
  - «Ведомость контроля за рационом питания»
- Примерное двухнедельное меню на осенний-зимний период для организации горячего питания обучающихся (завтраки 1-4 классы; льготная категория: завтраки 5-11 кл., обеды 5-11 кл., обеды 1-4 кл.)
  - Меню на каждый день.
  - 8.4. Документация медицинского кабинета
  - 8.5. Документация по медосмотрам персонала.

## 9. 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 высокотехнологическим оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.

МОУ "СШ № 8", Замирская Валентина Ивановна, ДИРЕКТОР **04.10.2021** 17:08 (MSK), Сертификат № 277A780060AD4C9941F36F7A35509566