

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

Пояснительная записка:

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Бачи-Юртовская СШ № 1» (МБОУ «Бачи-Юртовская СШ № 1»)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Альбекова Яха Магомедовна, 8(938) 900-4-600
Юридический адрес:	ул. Кадырова Т-А.З., 107 с.Бачи-Юрт Курчалоевский район, Чеченская Республика, 366316
Количество работников:	59 человек
Количество обучающихся:	986 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 95 АА 264 205 от 22.01.2013г.
ОГРН	1092032001115
ИНН	2006002223
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 2328 от 05.11.2015г.

1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
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:

4.

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование.

Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Альбекова Яха Магомедовна	директор
2	Аларханов Илес Индарбекович	заведующий хозяйством
3	Дугуева Ирина Хамидовна	заместитель директора по УР
4	Абдурзаков Али Шойаипович	Педагог-организатор по ДНВ
5	Юнусов Магомед Русланович	ответственный по питанию
6	Эсуева Эсила Салавдиевна	Секретарь
7	Дудаева Мелх-Азни Шарипуевна	Медицинская сестра
8	Солтамурадова Алет Джабраиловна	Психолог
9	Ильясова Алет Ахмадовна	Социальный педагог
10	Эдилсултанова Марет Омаровна	Методист

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	Дудуева М-А.Ш.	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	Альбекова Я.М. Дугуева И.Х.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Дугуева И.Х.		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидеми-ческий режим	Дезинфекция	Ежедневно	Аларханов И.И. Дудаева М-А. Ш.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.

Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Аларханов И.И.	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	Аларханов И.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Аларханов И.И. Дудаева М-А.Ш.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Солтамурадова А.Д. Дудаева М-А.Ш.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания
Соответствие рациона питания обучающихся двухнедельному меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз в месяц	Дудаева М-А.Ш.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол/ акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Дудаева М-А.Ш.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Батагаева А. А-Г.	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 детского питания,	Эсуева Э.С. Дудаева М-А.Ш.	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	Ежедневно	Дудаева М-А.Ш.	СанПиН	Гигиенический журнал

	инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов			2.3/2.4.3590-20	(сотрудники)
--	--	--	--	-----------------	--------------

5. 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	1 раз 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
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	1 раз в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность		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

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

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	52	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		
Заведующий хозяйством	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Секретарь	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

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	Батагаева А.А-Г.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Батагаева А.А-Г.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Батагаева А.А-Г.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Батагаева А.А-Г.

График смены кипяченой воды	Ежедневно	Ответственный по питанию Селиванова С.А.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Дудаева М-А.Ш.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Хизриев Д.М.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Аларханов И.И. Дудаева М-А.Ш.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Дудаева М-А.Ш.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Дудаева М-А.Ш.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Дудаева М-А.Ш.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Эсуева Э.С. Дудаева М-А.Ш.

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	Аларханов И.И.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Аларханов И.И.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Аларханов И.И.