

«СОГЛАСОВАНО»

И.П.Агафонов/С.Н.

И.П.Агафонов/С.Н.Агафонов

2020г



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Муниципального  
бюджетного  
образовательного  
учреждения Тейковского  
муниципального района  
«Нерльская средняя  
образовательная школа»

Г.В.Сальникова

2020г



**ПРОГРАММА (ПЛАН)  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ  
МБОУ НЕРЛЬСКАЯ СОШ**

Адрес: Ивановская область, Тейковский район, д.Харино, дом 37, строение 1

2020

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

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:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование.

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;

- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы
- ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

4. Ответственным за организацию производственного контроля является заместитель директора школы по воспитательной работе (ВР) Шапоренко Ольга Петровна: тел. 8-49-343-49-4-41

5. Предварительными и периодическими медицинскими осмотрами, а также профессионально-гигиенической подготовке подлежат сотрудники, согласно утвержденным спискам (приложение № 1).

6. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля проводятся следующие мероприятия:

			проведение контроля
1.	<p>Контроль за условиями питания:</p> <p>1) температурой воздуха и режимом проветривания в обеденном зале и на пищеблоке;</p> <p>2) естественным и искусственным освещением, в том числе за санитарным состоянием стекол в окнах и светильников, режимом использования светильников; своевременностью замены перегоревших ламп;</p> <p>3) исправностью санитарно-технического оборудования</p>	<p>ПОСТОЯННО</p> <p>ПОСТОЯННО</p> <p>ПОСТОЯННО</p>	<p>Старший повар – Водопись Т.М.</p> <p>Директор Сальникова Г.В.</p> <p>Директор Сальникова Г.В.</p>
2.	<p>Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима:</p> <p>1) качество и своевременность уборки помещений учреждения;</p> <p>2) соблюдение режима дезинфекции: наличие моющих и дезинфицирующих средств, соблюдение правил их хранения и применения;</p> <p>3) соблюдение правил личной гигиены</p>	<p>ЕЖЕДНЕВНО</p> <p>ЕЖЕДНЕВНО</p> <p>ЕЖЕДНЕВНО</p>	<p>Ответственный за организацию питания (заместитель директора по ВР) Шапоренко О.П.</p> <p>Старший повар – Водопись Т.М.</p> <p>Старший повар – Водопись Т.М.</p>
3.	<p>Проверка сроков прохождения сотрудников гигиенической подготовки и медицинского осмотра</p>	<p>ПОСТОЯННО</p>	<p>Представитель организации общественного питания Хренов В.В.</p>
4.	<p>Контроль за условиями транспортировки пищевых продуктов</p>	<p>ПОСТОЯННО</p>	<p>Старший повар – Водопись Т.М.</p>
5.	<p>Контроль качества поступающей продукции (наличие документов подтверждающих качество и безопасность продукции, сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения, ветеринарные свидетельства, удостоверения о качестве)</p>	<p>ПОСТОЯННО</p>	<p>Представитель организации общественного питания Хренов В.В.</p>
6.	<p>Контроль за условиями хранения сырья и готовой продукции</p>	<p>ПОСТОЯННО</p>	<p>Старший повар – Водопись Т.М.</p>
7.	<p>Контроль за рационом питания: набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи</p>	<p>ПОСТОЯННО</p>	<p>Ответственный за организацию питания Шапоренко О.П.</p>
8.	<p>Контроль за соответствием рациона питания обучающихся двухнедельному меню</p>	<p>ПОСТОЯННО</p>	<p>Ответственный за организацию питания Шапоренко О.П.</p>
9.	<p>Контроль за готовящейся пищевой продукцией: соблюдение технологии приготовления блюд технологическим документам</p>	<p>ПОСТОЯННО</p>	<p>Ответственный за организацию питания Шапоренко О.П.</p>

10	Контроль за соответствием суточных проб партиям приготовленной пищевой продукции и сроками их хранения	ПОСТОЯННО	Ответственный за организацию питания Шапоренко О.П.
11	Количество за состоянием здоровья работников: отсутствием инфекционных заболеваний, повреждений кожных покровов	ПОСТОЯННО	Старший повар – Водопья Т.М.
12	Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима, соблюдением режима дезинсекции: наличие моющих и дезинфицирующих средств, соблюдение правил их хранения и применения; своевременность и качество уборки помещений; соблюдением правил личной гигиены	ПОСТОЯННО	Директор Сальникова Г.В.  Старший повар- Водопьян Т.М.
13	Обеспечение лабораторно-инструментального контроля: - микробиологические исследования смывов с инвентаря и оборудования, рук и одежды персонала; - микробиологические исследования готовых блюд; - исследования готовых блюд на калорийность и полноту вложения; - исследования качества воды источников питьевого водоснабжения  - исследование качества воды разводящей сети; - исследование йодированной соли на содержание йода - контроль проводимой витаминизации блюд	Не менее 2 раз в год  Не менее 1 раза в год Не менее 1 раза в год Перед началом организации питания (не менее 1 в год) Перед открытием и в дальнейшем не менее 1 в год Не менее 1 раза в год Не менее 2 раз в год	Представитель организации общественного питания Хренов В.В.
14	Мероприятия по дезинсекции и дератизации (договор №93)	ПОСТОЯННО	Директор Сальникова Г.В.
15.	Проверка своевременности прохождения сотрудниками: - гигиенической подготовки;  - медицинского осмотра	Перед поступлением на работу  Перед поступлением на работу и в дальнейшем в соответствии с порядком определенным федеральным органом исполнительной власти по здравоохранению	Представитель организации общественного питания Хренов В.В.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ  
7. Директор образовательного учреждения (МБОУ Нерльская СОШ) должен информировать Территориальный отдел Территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия по Ивановской области в г.Тейково, Тейковском, Ильинском, Гав-Посадском и Комсомольском районах о случаях возникновения аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию детей и персонала, в том числе:

- отключение электроэнергии;
- аварийные ситуации в работе систем водоснабжения и канализации;
- выход из строя технологического и холодильного оборудования.

СТРУКТУРА (СЛАН)  
ПРОЦЕДУРА УЧЕБНОГО КОНТРОЛЯ ИТАЛИИ  
МБОУ НЕРЛЬСКАЯ СОШ

Адрес: Ивановская область, Тейковский район, д. Уварово, дом 37, стр. 1