

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «СОШ №8 им.
В.М.Кокоева г. Баксана»

С.Х.Закураева
С.Х.Закураева
« _____ » 2024 г.

Программа

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм,
проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в муниципальном казённом общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа №8 им. В.М.Кокоева г. Баксана»

2024 год

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №8 им. В.М.Кокова г. Баксана»

Ф. И. О. руководителя, телефон:

Закураева Самара Хусенова, тел.8 (8866) 34 47-9-27

Юридический адрес:

361501, КБР, г.Баксан, ул. Апанасова, 64

Фактический адрес:

361501, КБР, г.Баксан, ул. Апанасова, 64

Количество работников:

53 человек

Количество обучающихся:

518 человек

Свидетельство о государственной регистрации

Серия 07 №001755249

от 19.07.2012 г.

ОГРН

1020700508828

ИНН

0701004885

Лицензия на осуществление образовательной

07Л01 №1762

от 13.05.2015г.

деятельности

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (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;
- дополнительное образование детей.

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»;
- 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»;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила.

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
2	Шоров Муса Темботович	Завхоз
2	Карданов Беслан Анатолиевич	Ответственный по питанию

6. Мероприятия

по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контр оля	Лица, проводящие контр оль	Нормативная документ ция	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведенном строительством, реконструкции, технической переснащения и ремонтных работ					

Микроклимат	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Шоров М.Т., завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20	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	Зам. директора по УВР Кертова Р.М.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (Гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Кертова Р.М.		Классный журнал
...		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Кертова Р.М.		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Шоров М.Т., завхоз	СП 2.4.3648-20	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Шоров М.Т., завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств

Рабочие растворы дезинфицирующих средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Шоров М.Т., завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Кладовщик Мамбетова Н.Н.,	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
					Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Карданов Б.А. Кладовщик Мамбетова Н.Н.	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Отчет
					График
					Журнал учета температуры и влажности на
Температура и влажность на	Время смены кипяченной воды	Ежедневно 1 раз каждые три часа	Кладовщик		

	складе		Мамбетова Н.Н.		относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюда по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию Карданов Б.А.	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов				
	Температура готовности блюда	Каждая партия	Повар Абдилова И.М.		Отчет
	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Абдилова И.М.	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
Готовые блюда	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию Карданов Б.А.	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующи х средств в	Ежедневно	Медработник	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Журнал

рабочих растворах	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Карданов Б.А.	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Отчет

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, пищеблока – ежегодно	Секретарь	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 пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, поврежденными кожными покровами	Ежедневно	Медработник	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

7. 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 (обследованию)	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	2 раза 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
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	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, подготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выборочно)	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

6) 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	39	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		
		Работы в образовательных организациях		
Завхоз	1	Подъем и перемещение груза вручную	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Секретарь	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	3	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	Ответственный по питанию Карданов Б.А.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Карданов Б.А.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию Карданов Б.А.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Закураева С.Х.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз Шоров М.Т.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз Шоров М.Т.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию

		Карданов Б.А.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Завхоз Шоров М.Т.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Секретарь
<i>Классный журнал</i>	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Кертова Р.М.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Завхоз Шоров М.Т.

д) 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

<p>Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи</p>	<p>Сообщить в соответствующую службу</p>	<p>Завхоз Шоров М.Т.</p>
<p>Нарушение изоляции, обрыв электропроводов</p>	<p>Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку</p>	<p>Завхоз Шоров М.Т.</p>
<p>Другие аварийные ситуации</p>	<p>Сообщить в соответствующую службу</p>	<p>Завхоз Шоров М.Т. Ответственный по питанию Карданов Б.А. Директор Закураева С.Х.</p>