

**Муниципальное образование «Нижнеудинский район»  
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Даурская основная общеобразовательная  
школа»**

ул. Советская, 78, с. Даур, Нижнеудинский район, Иркутская обл., 665136, тел. 8(950)0792289  
ИНН 3835050913/КПП 383501001; ОКПО 51507137; ОГРН 1023801894764  
E-mail: daur12007@rambler.ru сайт: daursk.edunr.ru

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ «Даурская  
ООШ»

С.Н. Букасова

**Программа производственного контроля за соблюдением санитарных  
правил и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий муниципального казенного  
общеобразовательного учреждения «Даурская основная  
общеобразовательная школа»**

**Пояснительная записка:**

Наименование юридического лица:	<b>Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Даурская основная общеобразовательная школа»</b>
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Букасова Светлана Николаевна, 89500792289
Юридический адрес:	ул. Советская, 78, с. Даур, Нижнеудинский район, Иркутская область, 665136
Фактический адрес:	ул. Советская, 78, с. Даур, Нижнеудинский район, Иркутская область, 665136
Количество работников:	17 человек
Количество обучающихся:	25 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ от 02.07.1999 г.
ОГРН	1023801894764
ИНН	3835050913
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 8597 от 26.11.2015 г.

**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:
  - начальное общее, основное общее образование;
  - дополнительное образование детей;
4. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Букасова Светлана Николаевна	директор
2	Бакина Ольга Федоровна	заведующий хозяйством
3	Татарникова Людмила Михайловна	заместитель директора по УВР
4	Моисеева Светлана Александровна	специалист по закупкам
5	Беляева Любовь Александровна	учитель

5. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, Проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	МКОУ «Даурская ООШ»	Зав. хозяйством Бакина О.Ф. СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации температуры и влажности
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>					

Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР Татарникова Л.М.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Директор Букасова С.Н.		Классный журнал

**Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования**

Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Зав. хозяйством Бакина О.Ф.	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	Зав. хозяйством Бакина О.Ф.	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	Букасова С.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Специалист по закупкам Моисеева С.А.	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	Татарникова Л.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол/ акт проверки
Готовящаяся пищевая	Соблюдение технологии	Каждый технологический	Ответственный по Питанию Бакина О.Ф.	СанПиН 2.3/2.4.3590	отчет

продукция	приготовления блюд по технологическим документам	часовой цикл производства	Зав. хозяйством Бакина О.Ф.	-20	
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Зав. хозяйством Бакина О.Ф.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством детского питания, работа с дошкольниками – ежегодно. Для остальных категорий работников – один раз в два года	Букасова С.Н.	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 инфекционным и заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Ответственный по питанию Бакина О.Ф.	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. Лабораторные исследования проводятся в рамках плановых и внеплановых проверок Роспотребнадзора.**

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
<b>Помещения пищеблока</b>			
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	Рацион питания	1	1 раз в год
---	----------------	---	-------------

состава блюд рецептуре			
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, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
<b>Помещения школы</b>			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	1 раз 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

**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	7	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		Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	1	Работы в образовательных организациях	2 раза в год	ежегодно

**г) Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля**

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно
График смены кипяченой воды	Ежедневно
Рабочий лист ХААСП	По графику
Отчеты группы ХАССП	По графику
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту
Журнал аварийных ситуаций	По факту
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно

Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту
Электронный журнал	1 раз в неделю (выборочно)
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно

**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**

<b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>	<b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>
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	Заведующий хозяйством Бакина О.Ф.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством Бакина О.Ф.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством Бакина О.Ф.
		Директор МКОУ «Даурская ООШ» Букасова С.Н.