

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кутлуевская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Ягфара
Ахметовича Ахметшина» Асекеевского района Оренбургской области
(МБОУ Кутлуевская СОШ)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Кутлуевская СОШ

Р.Н. Камалиев

11 января 2024 г.



**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Кутлуевская средняя общеобразовательная школа имени Героя
Советского Союза Ягфара Ахметовича Ахметшина»**

Пояснительная записка

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Наименование
юридического лица:

«Кутлуевская средняя общеобразовательная школа имени Героя Имени Героя Советского Союза Ягфара Ахметовича Ахметшина»

Ф. И. О. руководителя,
телефон:

Камалиев Рустам Насыхович, (35351) 24-3-44

Юридический адрес:

461724, Оренбургская область Асекеевский район. с. Кутлуево
ул. Центральная д. 8

Фактический адрес:

461724, Оренбургская область Асекеевский район. с. Кутлуево
ул. Центральная д. 8

Количество работников:

21 человека

Количество обучающихся:

17 человек

Свидетельство о
государственной
регистрации

№ 213 от 13.11.2002

ОГРН

1025602370826

ИНН

5622003359

Лицензия на
осуществление
образовательной
деятельности

регистрационный номер 3340 от 13.09.2019
серия 56ЛЮ1 № 0005415

1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», 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», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

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 и взрослых;

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32. Производственный контроль;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению

производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Камалиев Рустам Насыхович	Директор	№166 от 30.08.2023
2	Ахметшина Сирена Дамировна	Зам. директора по ВР, председатель профкома	№166 от 30.08.2023
3	Хисамиева Нурия Асхатовна	Повар	№166 от 30.08.2023

6. 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 Скорость движения воздуха Относительная влажность	2 раза в год	Аккредитованная организация	СП 2.4.3648-20	Акты проверки
	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Зам. директора Ахметшина Г.Х.	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 и	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР Ахметшина Г.Х.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Ахметшина Г.Х.		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Ахметшина Г.Х.		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических					

(профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Ежедневно	Директор	СП 2.4.3648-20,	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Директор	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	Постоянно	ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Хисамиева Н.А	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	повар Хисамиева Н.А	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовления пищи	Ежедневно	Повар Хисамиева Н.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	Зам. директора по ВР Ахметшина С.Д..	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол/акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим	Каждый технологический цикл производства	директор	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет

	еским документам				
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повар Хисамиева Н.А	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, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	директор.	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 инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	директор	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал «Здоровье»

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	Кратность	Место замеров (количество замеров)
-------------------------	-----------	------------------------------------

Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи на пищеблоке – салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием – за сутки
Содержание витамина С	2 раза в год	1 блюдо в третьих блюдах
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов – объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5–10 смывов – оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов – оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба 1 раз в год – по химическим показателям
		1 проба 2 раза в год – по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ)
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения – по 5 точек в каждом
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения
Шум	1 раз в год	2 помещения – в том числе по введению реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, йогурт.

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	10	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		
Заместитель директора	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Тех.персонал	6	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	Ответственный по питанию Хисамиева Н.А
Журнал учета температуры	Ежедневно	Ответственный по питанию.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Зам по УВР Ахметшина Г.Х.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Хисамиева Н.А
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Директор
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Директор
Журнал регистрации температуры	Ежедневно	директор
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	директор
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Ахметшина Г.Х.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Зам. директор по УВР Ахметшина Г.Х.

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 должностноелицо
--	---	--------------------------------------

Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления,	Сообщить в соответствующую службу	Рабочий по комплексному обслуживанию Ахметшин И.Р.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Директор
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по ВР
		Рабочий по комплексному обслуживанию Ахметшин И.Р.
		Директор

Программу разработал:

Директор

Камалиев Р. Н.