

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №4 с.п. Нестеровское»



Утверждаю:
Директор ГБОУ
«СОШ №4 с.п. Нестеровское»
Э.К. Хашакиева
август 2020г.

ПРОГРАММА

**производственного контроля
организации питания обучающихся
ГБОУ «СОШ №4 с.п. Нестеровское»
на 2020 – 2021 учебный год.**

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел II. «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»).

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в ГБОУ «СОШ №4 с.п. Нестеровское» возлагается на директора школы.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медикосанитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

- 2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
- 2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
- 2.3. Производственный контроль включает:
 - 2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
 - 2.3.2. Организация медицинских осмотров.
 - 2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.
 - 2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
 - 2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
 - 2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных

правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор школы.

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
- 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
- 3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).
- 3.7. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность (п.13).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5. Организация взаимодействия с ТО Роспотребнадзора.

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Ингушетия.

5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий» юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»(пп.1.1-5)	СанПиН 3.5.1378-03
2.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (разделы 1,2,3, п.3.4 с пп.3.4.1-3.4.19, п.3.5 с пп.3.5.1 до 3.5.15)	СанПиН 2.4.3648-20
3.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(п.разделов с 1 по 6, раздел 8, приложения с 1 по 13)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4.	"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»	СанПиН 3.1/2.4.3598-10
5.	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения"	СанПиН 2.1.4.1074-01
6.	Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
7.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
8.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10
9.	« Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»	СП 3.1/3.3146-13
10.	« Профилактика гриппа и других респираторных вирусных инфекций»	СП 3.1.2.3117-13
11.	« Профилактика острых кишечных инфекций»	СП 3.1.1.3108-13
12.	« Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом»	СП 3.1.7.2614-10
13.	« Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»	СанПиН 3.2.3215-14
14.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	СП 3.5.3.3223-14

7. Функции должностных лиц по осуществлению производственного контроля:

- За соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санпросветработой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 7-10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Должностное лицо Ф.И.О.	Ф у н к ц и и
Директор	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организации производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил. 2. Осуществляет общее руководство и координацию деятельности по санитарному контролю. 3. Обеспечивает создание необходимых условий для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима - капитальный и текущий ремонт здания, оснащение оборудованием, мебелью, обеспечение дезинфицирующими, моющими средствами, контролирует работу сотрудников по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия, контролирует бесперебойную работу систем водоснабжения, отопления, канализации, электроснабжения. 4. Обеспечивает наличие в учреждении НТД, доведения их содержания до сотрудников учреждения. 5. Выполнение требований санитарных правил всеми работниками. 6. Обеспечивает организацию лабораторного контроля. 7. Обеспечивает выполнение Постановлений предписаний органов и учреждений ТУ «Роспотребнадзора в РИ». 8. Обеспечивает условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами. 9. Обеспечивает необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд, гарантирующих качество и безопасность для здоровья потребителей. 10. Обеспечивает наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи и ее своевременное пополнение. 11. Обеспечивает условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами. 12. Обеспечивает исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования. 13. Обеспечивает наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.

Зав.производством	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечивает влажную уборку и дез. режим ежедневно и 1 раз в месяц проведение генеральной уборки с применением моющих и дез. средств. 2. Осуществляет прием дезинфицирующих средств, контролирует условия хранения, приготовления дезинфицирующего раствора, готовит рабочие растворы. 3. Проводит маркировку уборочного инвентаря, обеспечивает его правильное использование строго по назначению, его обработку и хранение. 4. При выявленных нарушениях санэпидрежима, аварийных ситуациях, неисправности водопровода, отопления, канализации немедленно информирует директора. 5. Осуществляет контроль при поступлении каждой партии продукции. 6. Обеспечивает ежедневное ведение необходимой учетно-отчетной документации. 7. Обеспечивает контроль за соблюдением норм складирования и правил товарного соседства. 8. осуществляет контроль за температурно-влажностным режимом хранения продукции. 9. Обеспечивает контроль за санитарным состоянием рабочего места, за соблюдением санитарных требований к отпуску пищевых продуктов и сроков их реализации. 10. Осуществляет контроль за качеством поступающей продукции, соответствие маркировки на транспортной таре сопроводительным документам. 11. наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продукции на каждую партию пищевых продуктов и продовольственного сырья.
Повар	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечивает постоянный контроль за технологическими режимами и рецептурами блюд. 2. Обеспечивает соблюдение условий, сроков хранения, реализации готовой кулинарной продукции.
Пом.повара	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечивает соблюдение требований, предъявляемых к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

ПЕРЕЧЕНЬ химических веществ, биологических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

№№ п/п	Этапы контроля	Объект контроля	Параметры контроля	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарного и дезрежимов	Столовая	Наличие инвентаря и его маркировки, эффективность сан. обработки	Ежеквартально Лаб. испытания Смывы на БГКП - 2 раза в год
2.	Соответствие естественной и искусственной освещенности	Столовая	Гигиенические показатели	1 раз в год
3.	Соответствие показателей микроклимата	Столовая	Температура, относительная влажность воздуха	2 раза в год
4.	Соответствие воды требованиям СанПиН 2.4.2.1074-01	Вода из разводящей сети	Органолептические, физико-химические и микробиологические показатели	2 раза в год
5.	Входной контроль при приеме продовольственного сырья и пищевых продуктов	Продовольственное сырье и пищевые продукты	1)наличие товаросопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность: -товарно-транспортная накладная (акт закупки) -сертификат соответствия -качественное удостоверение 2) наличие и соответствие маркировки на транспортной таре и потребительской упаковке 3)Соответствие продукции требованиям НД по внешнему виду	Каждая партия продукции с записью в журнале учета движения товара
6.	Контроль за раздачей готовой продукции	раздаточная	Контроль за организацией раздачи готовой продукции, отбором суточной пробы -по физико-химическим показателям, -по микробиологическим показателям	Ежедневно с записью в журнале бракеража готовых блюд, 2 раза в год 2 раза в год

7.	На этапе хранения и реализации	Продовольственное сырье и пищевые продукты	Контроль за сроками годности и реализации в соответствии с качественным удостоверением и маркировкой. Температурный режим хранения и реализации Соблюдение правил товарного соседства на этапах хранения и реализации продукции, нормы складирования	Постоянно
8.	Контроль за условиями транспортировки	Пищевые продукты, продовольственное сырье	Наличие санитарного паспорта, эффективность санитарной обработки транспорта	1 раз в 6 месяцев

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессионально – гигиенической подготовке

1. Работники, подлежащие медицинским осмотрам

№ п/п	Специальность	Периодичность
1.	Директор	1 раз в год
2.	Работники столовой	1 раз в квартал

2. Работники, подлежащие профессионально - гигиенической подготовке

№ п/п	Специальность	Периодичность
1.	Директор и работники столовой	1 раз в 2 года

Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции и технологии ее производства. Критерии безопасности факторов производственной деятельности и разработка методов контроля, в том числе при

хранении, транспортировке, реализации и утилизации контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ

Наименования мероприятий	Периодичность
Влажная уборка всех помещений столовой	после каждого приема пищи не менее 4 раз в день
Генеральная уборка всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в месяц
Контроль за хранением, приготовлением дез. средств	Ежедневно

ПЕРЕЧЕНЬ форм учета и отчетности, установленной на предприятии по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

1. Личные медицинские книжки персонала.
2. Журнал контроля за движением товаров.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал осмотра рук на гнойничковые заболевания.
5. Журнал витаминизации.
6. Журнал учета мероприятий по контролю.
7. Температурный журнал холодильных установок.
8. Журнал регистрации проведения санитарных дней.
9. Журнал учета получения и расхода дез.средств и проведения дез.работ.
10. Журнал учета образования и движения ртутьсодержащих отходов.
11. Бракеражный журнал готовой продукции.
12. Бракеражный журнал сырой продукции.
13. Журнал остатков пищи.
14. Журнал санитарного состояния столовой и пищеблока и закладки продуктов.
15. Накопительный журнал (калорийность).
16. Технологические карты.
17. Калькуляционные карты.
18. Перспективное меню.

19. Меню-требование на выдачу продуктов.

ПЕРЕЧЕНЬ возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений ТУ Роспотребнадзора

1. Аварийные ситуации систем водопровода и канализации.
2. Аварийные ситуации систем электроснабжения, газоснабжения.
3. Неисправность технологического и холодильного оборудования.

9. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы:

- Формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.