



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ СОШ
с.Толдзгун
Р.В.Тургиев

ПРОГРАММА

организации и проведения

производственного контроля

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение средняя общеобразовательная школа
с.Толдзгун Ирафского района РСО-Алания*

Юридический адрес: 363506,РСО-Алания,Ирафский район
с.Толдзгун,ул.Куцука Будаева д 46

Фактический адрес: 363506,РСО-Алания,Ирафский район
с.Толдзгун,ул.Куцука Будаева д 46

Количество работников: **36 человек**

Из них подлежат проф.мед осмотру **32 человек**

Лицензия на осуществление образовательной деятельности

Серия 15Л01 №0001180

2023г

Настоящая Программа производственного контроля (далее – Программа) разработана в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 1.1.105 8-01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Программа разработана с целью обеспечения санитарно-эпидемиологических критериев безопасности при функционировании объекта , а так же предупреждения загрязнения природной и производственной среды в результате производственной деятельности , что позволит исключить вредное воздействие на здоровье человека.

Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами.

Производственный контроль осуществляется как визуально , так и с помощью проведения лабораторных исследований.

Визуальный контроль предусматривает:

- контроль содержания прилегающей территории;
- контроль содержания помещений;
- контроль качества обработки оборудования ,инвентаря;
- контроль качества используемых моющих и дезинфицирующих средств, режима их хранения и приготовления рабочих растворов;
- контроль наличия насекомых и грызунов.

Визуальный контроль проводится **ежедневно**.

Программа основана на действующих санитарных правилах, и методиках контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

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».
2. Необходимые измерения , 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 образования.
4. Перечень официально издания санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:
 1. ФЗ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 28.11.2015года);
 2. Федеральный закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» №2300-ФЗ от 07.02.1992 г.;
 3. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
 4. СП 1.1.2197-07 Изменения и дополнения №1 с СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
6. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
7. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
8. ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
9. ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (с изменениями на 23 апреля 2015 года);
10. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»
11. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
12. ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
15. СанПиН 2.1.4.3684-21 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;
16. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
17. СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» Изменения и дополнения N 1 к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03;

18. СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
19. СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»
20. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
21. СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
22. СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
23. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
24. СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита»;
25. СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
26. СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации" (с изменениями на 29 декабря 2015 года);
27. МР 4.2.0220-20 Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды
28. МУК 4.2.2661-10 Методы санитарно-паразитологических исследований

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

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1.	Тургиев Роберт Владимирович	Директор

6. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока.

Организация лабораторных исследований

№ п/п	Объекты исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1	Смывы с оборудования, инвентаря, рук и санитарной одежды персонала.	БГКП	По 10 смывов 2 раза в год
2	Молоко и молочные продукты (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	По 1 пробе 2 раза в год
3	Салаты.	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078	По 1 пробе 2 раза в год
4	Кулинарные изделия из мяса рыбы, птицы (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078	По 1 пробе 1 раза в год
5	Калорийность обедов.	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	По 1 пробе 2 раза в год
6	Вода питьевая	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	По 1 пробе 2 раза в год

№ услуги по прейскуранту	Виды исследований	Количество	Стоимость одного исследования	НДС 20% руб	Всего сумма с НДС руб.
1	Смывы с оборудования, инвентаря, рук и санитарной одежды персонала.	20	181,00	724,00	4344,00
2	Бак.исследования. Молоко и молочные продукты (выборочно)	2	697,00	278,80	1672,80
	Бак.исследования. Мясо и мясопродукты.	2	619,00	247,60	1485,60
3	Бак исследования. Салаты.	2	631,00	252,40	1514,40
4	Бак.исследования. Кулинарные изделия	2	609,00	243,60	1461,60

	из мяса рыбы,птицы(выборочно)				
	Бак.Исследования.Мука,хлеб,хлебобулочные изделия	2	503.00	201	1207
5	Калорийность обедов.	1	788	157	945
6	Вода питьевая	2	552	2220	1234
	итого				13956

7. Перечень скоропортящихся продуктов,которые и представляют потенциальную опасность: *кефир, молоко, сметана.*

8.Предварительным и периодическим медицинским осмотром, а также профессиональной подготовке подлежат следующие сотрудники:

№	Ф.И.О.	Должность по основной работе
1	Адаев Альберт Хаджимуратович	учитель
2	Хидирова Фатима Рамазановна	учитель
3	Баликаева Наталья Васильевна	учитель
4	Баликоева Азза Магометовна	Воспитатель+осет.яз /Педагог доп образования
5	Батырова Альбина Солтановна	учитель
6	Битохова Марина Хатуевна	учитель
7	Макоева Ирма Аликовна	учитель
8	Дзоблаева Алла Авдрахмановна	Учитель
9	Кадохова Таира Амурхановна	учитель
10	Макоева Елена Аликовна	Учитель
11	Малиева Лена Тамбиевна	Учитель

12	Хоцаонов Тамерлан Владимиров	Зам.директора по УВР/учитель
13	Сабаева Карина Давкуевна	учитель
14	Будаева Залина Айдаболовна	Советник директора по воспитанию / Учитель начальных классов
15	Гегкиева Фатима Цаликовна	завхоз
16	Санакоева Анжела Юрьевна	повар
17	Созаева Карина Тотразовна	Прачка /кастелянша Помощник повара
18	Камболова Альбина Акбазовна	Уборщик служебных помещений
19	Коцкиева Луиза Николаевна	Уборщик служебных помещений
19	Темиров Алан Аврамович	Работник по обслуж.
20	Бекурова Кристина Денисовна	Помощник воспитателя
21	Собиева Зарема Казбековна	Воспитатель
22	Цекоева Кристина Витальевна	Делопроизводитель
23	Дреева Регина Владимировна	Главный бухгалтер
24	Сабаева Роза Харумовна	Муз работник ДОУ
24	Сосранова Залина Эльбрусевна	Библиотекарь/ учитель

26	Бузоев Георгий Ибрагимович	Учитель
27	Тургиев Роберт Владимирович	Директор/ учитель истории
28	Хамицаева Берта Руслановна	пом.воспитателя
29	Хортиева Елена Руслановна	Уборщик служебных помещений
30	Хортиева Залина Владимировна	дворник
31	Цебоева Диана Сергеевна	Учитель Педагог-психолог

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ №302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	Кол-во работников	Характер производственных работ/ вред.фактор	№ приказа и объем	Кратность периодического	Кратность проф.гигиен.подго
1.	Педагоги: Учителя,зам.директора по УВР,библиотекарь, психолог,воспитатели	20	Работы в ОУ,п еренапряжение Голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Директор	1	Работа в школе		1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Главный бухгалтер	1	Работа в школе		1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Завхоз,повар,помощник повара	3	Работа в школе		1 раз в год	1 раз в 2 года

			Подъем и перемещение груза вручную			
5.	Учитель технологии(девочки)	1	Пыль растительного происхождения		1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Учитель информатики	1	Работы в школьных образовательных учреждениях		1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах			
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ			
7.	Гардеробщица	1	Работы в школьных образовательных учреждениях		1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства			
			Хлор и его соединения			
8.	Учитель химии	1	Работы с веществами и соединениями ,объединенными химической структурой		1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства			
9.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий.	1	Работы в школьных образовательных учреждениях		1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъем и перемещение груза вручную			
			Работа, связанная с мышечным напряжением ,с			

			напряжением внимания.			
--	--	--	--------------------------	--	--	--

10. Перечень форм учета и отчетности , установленной действующим законодательством по вопросам , связанным с осуществлением производственного контроля.

Мероприятия по осуществлению производственного контроля:		
1	Наличие официально изданной нормативной документации , современное приобретение , изучение должностными лицами и персоналом.	Постоянно
2	Контроль наличия документов , подтверждающих качество и безопасность реализуемых пищевых продуктов.	Постоянно
3	Создание условий ,необходимых для соблюдения санитарных норм и правил при приеме , хранении и реализации пищевых продуктов и сырья.	Постоянно
4	Прием на работу лиц , имеющих допуск по состоянию здоровья , прошедших профессиональную подготовку и аттестацию.	При поступлении на работу
5	Контроль над своевременным прохождением периодических медицинских осмотров.	При поступлении на работу, и один раз в год ,на каждого работника
6	Контроль над своевременным прохождением периодической проф.гигиенической подготовки и аттестации	2 раза в год
7	Выполнение постановлений , предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы в установленные сроки.	По факту поступления документов.
8	Контроль сроков реализации (годности) пищевых продуктов а)для особо скоропортящихся б) остальные	Ежедневно 1 раз в неделю
9	Контроль наличия достаточного количества производственного оборудования , инвентаря, посуды, тары, упаковочных материалов, моющих и дез.средств.	По мере необходимости
10	Обеспечение исправной работы и своевременный ремонт технологического, холодильного и другого оборудования , наличие термометров для контроля температуры.	По мере необходимости
11	Контроль температурного режима учебных, спортивных , бытовых и складских помещений	Постоянно
12	Разработать мероприятия направленные на улучшение условий пребывания и воспитания детей и состояния их здоровья	Руководитель
13	В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия необходимо провести следующие мероприятия	Руководитель

11. 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.

При возникновении следующих ситуаций ,необходимо немедленно известить органы санитарного надзора:

1. Выход из строя холодильного оборудования;
2. Авария канализационной системы с изломом сточных вод;
3. Регистрация случая возникновения отравления ,связанного с употреблением –изготовленных блюд;
4. Отсутствие холодной и горячей воды в системе обеспечения;
5. Нарушение целостности люминесцентных ламп.