

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Маджалисская
СОШ имени Темирханова Э.Д.»
З.С. Сулейманова З.С. Сулейманова З.С.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Маджалисская СОШ имени Темирханова Э.Д.»**

Пояснительная записка:

Наименование юридического лица:	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Маджалисская СОШ имени Темирханова Э.Д.»
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Сулейманова З.С., 8 9673946451
Юридический адрес:	ул. Алисултанова, д.37 с. Маджалис Кайтагский район, РД., 368590
Фактический адрес:	ул. Алисултанова, д.37 с. Маджалис Кайтагский район, РД., 368590
Количество работников:	117 человек
Количество обучающихся:	859 уч-ся (начальные классы – 368)
Свидетельство о государственной регистрации	№ 95 от 09.04.1997 г.
ОГРН	1020500940107
ИНН/КПП	0514003722/051401001
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 7411 от 06.05.2014г

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.

реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Сулейманова З.С	директор
2	Мирзаев М.К.	заведующий хозяйством
3	Салихова Л.Н.	Заместитель директора по УВР
4	Аллаева Р.Г.	Врач
5		

5. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Микроклимат	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Зам.по АХЧ Мирзаев М.К.	СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации температуры и влажности
			Врач Аллаева Р.Г.		
			Медсестра Амирбекова И.		
			Повар Маммаева Н.		

Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)		Классный журнал
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	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	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	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	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол/ акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления	Каждый технологический цикл	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет

	блюда по технологическим документам	производства		
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Ведомость
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	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	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 (обследования)	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	1 раз 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	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 - 10 смывов	1 раз в год

(БГКП)			
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
Помещения школы			
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	21	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	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	5	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	Повар Маммаева Н.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Зам.по АХЧ Мирзаев М.К.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медсестра Амирбекова И.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Зам.по АХЧ Мирзаев М.К.
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Зам.по АХЧ Мирзаев М.К.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Сулейманова З.С.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам.по АХЧ Мирзаев М.К.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам.по АХЧ Мирзаев М.К.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Зам.по АХЧ Мирзаев М.К.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Зам.по АХЧ Мирзаев М.К.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медсестра Амирбекова И.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Инженер по ТО Разакова Ш.С.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Зам.по АХЧ Мирзаев М.К.

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
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Зам.по АХЧ Мирзаев М.К.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам.по АХЧ Мирзаев М.К.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам.по АХЧ Мирзаев М.К.