

Утверждаю: *В.А. Тухта*
Директор МОБУ «Есеновичская СОШ»
Приказ № 14-3 оууп от 08.04.2016 год



**Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий
Муниципального образовательного бюджетного учреждения
«Есеновичская средняя общеобразовательная школа»
Тверская область, Вышневолоцкий район
село Есеновичи дом 2**

2016 г.

Наименование организации МОБУ «Есеновичская СОШ»

Юридический адрес Тверская область, Вышневолоцкий район, с. Есеновичи д. 2,

Фактический адрес Тверская область Вышневолоцкий район, с. Есеновичи д. 2

Вид деятельности Образовательная

Адрес объекта Тверская область Вышневолоцкий район, с. Есеновичи д. 2

Тип строения Двухэтажное кирпичное здание

Наличие естественного освещения Имеется

Система освещения Люминесцентные лампы

Система отопления Центральное

Система водоснабжения Централизованная

Система вентиляции Приточно-вытяжная, естественная, за счет форточек

Система канализации Центральная

Настоящая программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий при организации питания в общеобразовательных учреждениях (в том числе) в учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул, а также определяет перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичность отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний (физические факторы: температура, влажность, скорость движения воздуха, уровень (ЭМП), создаваемых ПЭВМ, уровень шума, искусственное освещение; контроль качества питьевой воды централизованного водоснабжения, контроль качества готовой продукции).

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания влияния деятельности путём должного выполнения санитарных правил; санитарно-противоэпидемических мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

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

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ №52 от 30.03.99г.
2. ФЗ №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000
3. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».
4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических /профилактических/ мероприятий».
5. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
6. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.»
7. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
8. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
9. ГОСТ 24940-96 «Здания и сооружения. Методы измерения освещенности».
10. МУ 2.2.4.706-98 «Оценка освещения рабочих мест».
11. СНиП 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение»
12. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»
13. «Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды» МУ 2671-83.
14. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
15. СанПин 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий синантропных членистоногих»
16. Единые санитарно-гигиенические требования к товарам подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утв. решением Комиссии таможенного союза от 28.05.20 Юр. №299).
17. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

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

Директор Муниципального образовательного бюджетного учреждения «Есеновичская СОШ»
В. А. Тухта

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, (приложение 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08)

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
1	Микробиологические	Салаты, сладкие	2-3 блюда	1 раз в квартал
2	исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	исследуемого приема пищи	
3	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
4	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
5	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
6	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
7	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
8	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	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
9	Исследование параметров микроклимата производственных помещений, учебных кабинетах	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
10	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях, учебных кабинетах	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
11	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
12	Электромагнитное излучение	компьютерный класс	1 раз в год	На каждом рабочем месте с ПВЭМ

Приложение 11 к СанПиН 2.4.4.2599-10

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность не реже
1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в сезон
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	3-4 блюда	1 раз в сезон
3	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в сезон
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спец.одежда персонала	10 смывов	1 раз в сезон

*** При обнаружении в пробе питьевой воды термотолерантных колиформных бактерий, и (или) общих колиформных бактерий, и (или) колифагов проводится их определение в повторно взятых в экстренном порядке пробах воды. В таких случаях для выделения причин загрязнения одновременно проводится определение хлоридов, азота аммонийного, нитратов и нитритов.

При обнаружении в повторно взятых пробах воды общих колиформных бактерий в количестве более 2 в 100 мл, и (или) термотолерантных колиформных бактерий, и (или) колифагов проводится исследование проб воды для определения патогенных бактерий кишечной группы, и (или) энтеровирусов (п. 3.3.2-3.3.3 СанПин 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения")

Приложение №11 СанПиН 2.4.4.2599-10, приложение 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08,

4. Перечень осуществляемых работ и услуг, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека:

Организация питания в общеобразовательных учреждениях (в том числе) в учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул.

Потенциальная опасность пищевого отравления микробной и немикробной этиологии, возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний вследствие нарушения санитарных требований персоналом при приготовлении пищевых продуктов; загрязнение окружающей среды отходами производства, неблагоприятное влияние на условия проживания и пребывания людей в жилых зонах, помещениях и зданиях иного назначения.

5. Мероприятия по производственному контролю за соблюдением санитарных требований, обеспечивающих безопасность услуг по реализации пищевых продуктов, факторов производственной и окружающей среды.

Мероприятия контроля	Периодичность контроля	Ответственный за проведения контроля /ФИО, должность/
<p>5.1. Наличие и сроки действия документов санитарного законодательства.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наличие заключения органов Госсанэпиднадзора о соответствии требованиям норм и правил на проектную документацию строительства и реконструкции, на земельный участок. -Наличие санитарных правил -Наличие договора на утилизацию ТБО, люминесцентных ламп специализированными организациями - Наличие договора на проведение дератизационных и дезинсекционных работ -Наличие санитарного паспорта на автотранспорт, перевозящий пищевые продукты -Наличие договора на проведение лабораторных исследований пищевой продукции, питьевой воды, физических факторов с аккредитованной лабораторией. 	постоянно	Директор школы
<p>5.2. Входной контроль за качеством поступающей продукции: проверка сопроводительных документов^ подтверждающих качество /качественные удостоверения, сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения, ветеринарные свидетельства на животноводческую продукцию/ - проверка сроков годности поступающих продуктов, маркировки</p>	каждая партия	Заместитель директора школы по АХР, кладовщик
<p>5.3. Производственный контроль в горячем цехе: -контроль за соблюдением санитарных требований на предприятии: условий хранения пищевых продуктов, соблюдения правил товарного соседства пищевых продуктов, контроль за технологией приготовления пищи</p>	ежедневно	Заместитель директора школы по АХР
<p>5.4. Контроль за работой оборудования и коммуникаций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечение исправной работы систем водоснабжения и канализации -обеспечение исправной работы и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования 	постоянно	Заместитель директора школы по АХР
<p>5.5. Контроль за соблюдением санитарных требований содержания помещений, территории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение графиков и качество проведения генеральной уборки; - наличие и правильность приготовления моющих и дезсредств. - своевременность и качество уборки прилегающей территории, в т.ч. площадки под ТБО; - своевременность проведения дератизационных и дезинсекционных работ 	ежемесячно ежедневно согласно сроков договора	Заместитель директора школы по АХР
<p>5.6. Обеспечение мероприятий и контроль за соблюдением персоналом санитарных требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прием на работу персонала при наличии медицинских книжек установленного образца, с отметкой о прохождении медицинского осмотра и профессиональной гигиенической подготовки и аттестации -обеспечение прохождения персоналом периодических медосмотров, гигиенического обучения - обеспечение персонала спец. одеждой -обеспечение условий для соблюдения правил личной гигиены. -наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи - проведение осмотра персонала на гнойничковые заболевания 	при приеме на работу согласно графика постоянно постоянно постоянно ежедневно	Директор школы

6. Формы учёта и отчётности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

1. Личные медицинские книжки
2. Журнал учета мероприятий по контролю
3. Протоколы лабораторных исследований
4. Бракеражные журналы

7. Должности работников, подлежащих медицинским осмотрам:

Предварительным при поступлении на работу и периодическим (персонал согласно приказа 302н)

Перечень должностей и работ подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

1. Директор
2. Учитель
3. Уборщик помещений
4. Повара
5. Кухонные рабочие

Кратность прохождения профессионально- гигиенической подготовки и аттестации -1 раз в 2 года, (согласно письма Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека от 16.10.2009г № 01/15418-9-32, 52 ФЗ, п. 13.9 СанПин 2.4.5.2409-08).

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

Аварии на канализационных, водопроводных сетях. Отключение электроэнергии. При длительных и крупных аварийных ситуациях - сообщение в ТОУ Роспотребнадзора по Тверской области в городе Вышнем Волочке.

8. Предоставление отчетности по выполнению программы производственного контроля.

Отчет по результатам лабораторного производственного контроля предоставляется в Территориальный отдел управления Роспотребнадзора по Тверской области в городе Вышнем Волочке по запросу.

◆ При заключении договора с аккредитованной лабораторией филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в городе Вышнем Волочке отчет предоставляет данная лаборатория.