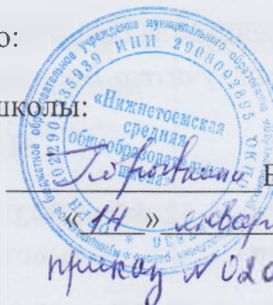


Утверждаю:

директор школы:



Е.А.Порывкина

20 19 года

приказ от 14.01.2019г.

Программа производственного контроля

за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в

МБОУ «Нижнетоемская СОШ»

на 2019 год

Ответственным за осуществление производственного контроля является Гавзова Ирина Валерьевна, учитель биологии, ответственный за ОТ в ОУ, тел. (881854)79295

Перечень нормативных документов:

- Закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.1999г. « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Закон РФ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. « О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- СанПиН 2.4.2.2821-10 « Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 23.07.2008г.
- СанПиН 2.4.1.3049-13«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» от 15.05.2013г.
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» от 30.10.2001г.
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- СП 3.5.3.1129-02 «Организация и проведение дератизационных мероприятий»
- СанПиН 2.1.4.1175-02 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников»

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

№	Перечень должностных лиц	Раздел работы по осуществлению производственного контроля	Периодичность
1	Заведующий хозяйством	Проверка санитарно-технического состояния помещений; технического состояния сетей отопления, электроосвещения; своевременность проведения ремонта технического и технологического оборудования; наличия достаточного количества производственного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно (не реже 1 раза в квартал)

2.	Повар с обязанностями заведующей	Выполнение требований соблюдения санитарных правил всеми работниками столовой, соблюдения правил на всех этапах поступления продовольственного сырья и продуктов, приготовления и хранения готовых блюд, контроль за наличием сопроводительных документов безопасности и качества продуктов и прод. сырья, ведение необходимой документации.	постоянно
3	Директор школы, начальник детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием.	Контроль за соблюдением санитарных правил для предприятий общественного питания, организация и проведение производственного контроля, заключение договоров со сторонними организациями по проведению лабораторных исследований, выполнение предписаний, постановлений, предоставление информации по выполнению производственного контроля, прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья и прошедших необходимую гигиеническую подготовку.	постоянно
4	Заместитель директора по УВР	Выполнение требований к режиму образовательного процесса, к оборудованию помещений; организация медицинского обследования, воздушно-тепловой режим, естественное и искусственное освещение.	Постоянно (не реже 1 раза в квартал)

Перечень должностей работников, подлежащим медицинским осмотрам:

Администрация – 3, педагоги – 10, воспитатель в интернате – 1, воспитатели в детском саду – 3, обслуживающий и технический персонал – 11 чел.

Периодичность прохождения медицинских осмотров работниками школы – 1 раз в год; повара школы и все работники детского сада - 1 раз в год.

Периодичность гигиенического обучения – ежегодно (повара, работники ДОЛ), технический персонал и работники школы, детского сада – 1 раз в 2 года.

Перечень факторов, в отношении которых необходима организация проведения лабораторных исследований и испытаний:

- биологический (микроорганизмы, яйца гельминтов);
- физический (микроклимат, освещенность, уровень ЭМИ, шум, почва);

-прочие факторы (вода, рационы питания)

Наименование	Виды исследования	Периодичность	Количество	Место проведения замеров, отбора проб
д.Бурцевская, д.54				
Водопроводная вода	ОКБ,ТКБ, ОМЧ, бактериологический анализ	2 раза в год	2	Пищеблок
Второе блюдо		2 раза в год	2	С раздачи
Третье блюдо		2 раза в год	2	С раздачи
Второе блюдо: КТО	Санитарно-химическое	1 раз в год	1	С раздачи
Смывы на наличие БГКП	микробиологическое	2 раза в год	20	С рук и санит. одежды персонала, дверные ручки, произ. столы, столы обеденные в зале, разделочные доски.
Смывы на наличие йерсинии	микробиологическое	1 раз в год	5	Пищеблок
Смывы на наличие я/гельминтов	паразитологическое	2 раза в год	20	Пищеблок
Отбор проб пищевых продуктов		2 раза в год	2	Пищеблок
Смывы с внешней среды		2 раза в год	2	Пищеблок
Измерение уровня ЭМИ на рабочем месте пользователя ПЭВМ		1 раз в год	5	Учебный кабинет
Исследование уровня шума		1 раз в год	1	Учебный кабинет
Измерение параметров световой среды		1 раз в год	3	Учебный кабинет
Измерение параметров микроклимата		1 раз в год	1	Здание школы
Измерение напряжения		1 раз в год	1	Здание школы

электрического освещения				
д. Бурцевская, д.60				
Почва на показатели: БГКП, патогенная флора, энтерококк		1 раз в год	1	
Почва	паразитологическое	1 раз в год	2	
Смывы на наличие БГКП	микробиологическое	2 раза в год	20	С рук и санит. одежды персонала, дверные ручки, столы обеденные в зале.
Проба почвы		1 раз в год	2	

Перечень возможных аварийных ситуаций

Возможная аварийная ситуация	Последствия аварии	Информирование об аварии	Мероприятия по ликвидации аварии
Отключение электричества	Нарушение технологии приготовления пищи; невозможность работы	Электросети, сельская администрация МО «Афанасьевское»	Проведение экспертизы пищевых продуктов
Аварийная ситуация в котельной	Снижение температуры	Теплоснабжающая организация, сельская администрация МО «Афанасьевское»	Прекращение учебных занятий, проведение ремонтных работ.

Перечень форм учета и отчетности

Ведение журналов:

- бракераж поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- бракераж органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;

- витаминизация готовых блюд;
- журнал результатов медицинских осмотров работников;
- сопроводительные документы, подтверждающие безопасность и качество пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- медицинские книжки работников;
- технологические карты и калькуляционные карточки приготовления блюд;
- меню;
- учет протоколов лабораторных исследований и инструментальных замеров физических факторов;
- предоставление информации по результатам производственного контроля по запросу.