

МБОУ Верхне-Моховичская ОШ Демидовского района Смоленской области

УТВЕРЖДЕНО
приказом от 16.01.2023 № 5 о/д
Директор школы Н.А. Шамкова



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНОПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИДАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

2023

**Пояснительная записка.
Общие сведения о юридическом лице**

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Верхне-Моховичская основная школа. Демидовского района Смоленской области (МБОУ Верхне-Моховичская ОШ)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Шамкова Наталья Александровна 8 (48147) 2-47-10
Юридический адрес:	216260 Смоленская обл., г. Демидовский р-он, д. Верхние Моховичи, ул. Школьная, дом 1
Фактический адрес:	216260 Смоленская обл., г. Демидовский р-он, д. Верхние Моховичи, ул. Школьная, дом 1
Количество работников:	21 человек
Количество обучающихся:	21 человек
Количество воспитанников	10 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 67 001780591 от 31.10.2002
ОГРН	1026700646389
ИНН	6703003197
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 4299 от 31.07.2015

1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и Постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

1.2. 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.

1.3. Вид осуществляемой деятельности: осуществление образовательной деятельности по образовательной программе начального общего образования, основного общего образования.

1.4. Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБОУ Верхне-Моховичская ОШ (далее – Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в *контроле конечного продукта* и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой (ККТ).

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

1.5. Организация производственного контроля в МБОУ Верхне-Моховичская ОШ возлагается на директора.

1.6. 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.

1.7. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

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

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

1.7.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями.

1.7.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию обучающихся и работников.

1.7.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.

1.7.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.

1.7.7 Виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность.

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

1.9. Ответственные за организацию и осуществление производственного контроля:

№	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Шамкова Наталья Александровна	Директор	
2	Никитенкова Елена Анатольевна	Кладовщик	
3	Лосич лена Анатольевна	зам. директора школы	

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

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
4. СП 1.1.1058-01 «1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;
5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
6. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
7. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
8. 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»;
9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

10. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
11. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
12. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
14. приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
15. приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
16. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
17. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
18. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
19. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
20. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
21. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
22. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
23. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
24. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного, диетического профилактического питания»
25. СанПиН 3.1/2.4.3598-20 «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»

3. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека 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, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.
---	---	--

4. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

№ п/п	Профессия		Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность сан.-гигиенической подготовки
1	Педагогические работники: учителя, заместитель директора по УВР	9 чел.	Работы в школьных образовательных учреждениях Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях. Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала, работа, связанная с организацией питания	1 раз в год	1 раз в год
3	Кладовщик	1	Работы в школьных образовательных учреждениях. Подъем и перемещение груза вручную. Работа, связанная с мышечным напряжением, работа, связанная с организацией питания	1 раз в год	1 раз в год
4	Воспитатель	1	Работы в школьных образовательных учреждениях Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Младший воспитатель	1	Работы в школьных образовательных учреждениях Перенапряжение голосового аппарата, Синтетические моющие средства, Хлор и его соединения, работа, связанная с организацией питания	1 раз в год	1 раз в год
6	Уборщица служебных и производственных помещений	2	Синтетические моющие средства Хлор и его соединения		

			Работа, связанная с мышечным напряжением	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъём и перемещение груза		
7	Повар	2	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в год
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
			Подъём и перемещение грузавручную, работа, связанная с организацией питания		

5. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию обучающихся и работников

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	2. Температурный режим ниже нормы. 3. Размораживание системы отопления.	1. Отдел по образованию 2. Органы местного самоуправления.	Временная остановка карботы
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1 Отдел по образованию. 1. Органы местного самоуправления. 2. Роспотребнадзор по Смоленской области	1 Прекратить работу столовой. 2 Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 1 Пищевые отравления. 2 Вспышка острых кишечных заболеваний.	- Отдел по образованию. - Органы местного самоуправления, - Роспотребнадзор по Смоленской области	1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 3. Провести мероприятия по ремонту. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов.

6. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля

6.1. Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования, за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания.

Наименование мероприятия	Периодичность	Форма учета	Ответственный
Контроль за состоянием системы освещения	Ежедневно		Рабочий по ремонту и обслуживанию зданий
Контроль за системой электроснабжения	Постоянно	Акт замеров сопротивления	Шамкова Н.А.
Контроль за состоянием системы отопления	Постоянно	Акты приемки	Рабочий по ремонту и обслуживанию зданий
Контроль за системой водоснабжения	Ежедневно	Акты приемки	Рабочий по ремонту и обслуживанию зданий
Контроль за состоянием канализации	Ежедневно	Акты приемки	Рабочий по ремонту и обслуживанию зданий
Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	Ежедневно	Акты приемки	Рабочий по ремонту и обслуживанию зданий
Контроль за состоянием воздушно-теплого режима в помещении, соблюдение правил проветривания	Постоянно, каждую перемену		Шамкова Н.А.
Контроль за качеством уборки школьных помещений	Ежедневно		Шамкова Н.А.
Контроль за содержанием территории	Ежедневно		Шамкова Н.А.
Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении)	Ежегодно перед началом учебного года, затем 1 раз в месяц		Шамкова Н.А.
Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом учебного года, затем 1 раз в месяц		Шамкова Н.А.
Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении, пересмотре расписания занятий		Шамкова Н.А.
Контроль за организацией питьевого режима в школе	Ежедневно		Шамкова Н.А.
Контроль и организация работы транспорта для перевозки продуктов	Ежегодно		Шамкова Н.А.
Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню	Ежедневно		Шамкова Н.А.
Контроль за контингентом питающихся	Еженедельно	Табель учета, сводная ведомость	Шамкова Н.А.
Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	Ежедневно	График дежурства по столовой	Классные руководители, дежурный учитель
Контроль выполнения санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке:			Бракеражная комиссия
- правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов	1 раз в неделю		

- уборки столовой	2 раза в неделю		
- правила мытья посуды	2 раза в неделю		
- контроль за соблюдением температурного режима холодильных установках	2 раза в неделю		
- за технологией приготовления пищи по технологическим картам	Ежедневно		
- за соблюдением сроков годности пищевых продуктов	Ежедневно		
- за качеством принимаемой на пищеблоке продукции	Ежедневно		
- за качеством готовых блюд	Ежедневно		
- правильностью составления 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.	1 раз в неделю		
- своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ	Раз в месяц		Шамкова Н.А.
Контроль за прохождением медицинского осмотра: -первичный – все сотрудники; -периодический: все сотрудники	При поступлении на работу ежегодно		Шамкова Н.А.
Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года		Шамкова Н.А.

6.2. Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки				Справка

	продукции транспорт ом				
Хранение пищевой продукции и продовольстве ного сырья	Сроки и условия хранения пищев ой продукции	Ежедневно	Кладовщик, повар	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Отчет
	Время смены кипяченной воды	Ежедневно 1 раз каждые три часа	Повар		График
	Температура и влажность вкладовой	Ежедневно	Кладовщик, повар		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильно го оборудован ия		Повар		Журнал учета температуры
Приготовлен ие пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическ им документам	Каждый технологическ ий цикл	Повар	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Отчет
	Поточность технологическ их процессов		Повар		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия	Повар		Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Повар		СанПиН 2.3/2.4.3 590-20
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующ их средств в рабочих растворах	Ежедневно	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции		Ежедневно		

6.3. Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищебло ка – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Директор	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
---	--	---	----------	---	--

Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Директор	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
--------------------------------	--	-----------	----------	-------------------------	-----------------------------------

7. Перечень форм учета и отчетности по производственному

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
 Журнал здоровья.
 Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Ведомость контроля за рационом питания.
 Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой.

8. Виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность.

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры	1-2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки испецодежда персонала	10 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;	1 проба	По химическим и микробиологическим показателям - 1 раз в год