

СОГЛАСОВАНО

«УТВЕРЖДАЮ»

Ермакова Людмила Николаевна
(ФИО директора)



« 09 » сентября 2022 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в общеобразовательных организациях

Наименование учреждения	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа №109»
Юридический адрес	Алтайский край, г. Барнаул, п. Новомихайловка, ул. Центральная, 25
Фактический адрес	Алтайский край, г. Барнаул, п. Новомихайловка, ул. Центральная, 25
ИНН	2222025930
ОГРН	1022201142810
e-mail	sss109@mail.ru
Контактное лицо, № телефона:	Ермакова Людмила Николаевна, 31-18-05

В соответствии со ст. 11 Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а так же при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции

Раздел № 1: Перечень официальных документов, регламентирующих деятельность организации общественного питания (пиццблок).

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
4. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
5. 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»;
6. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»;
7. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
8. МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям».

Ответственным за разработку ИПК и проведение производственного контроля является (ответственное должностное лицо):

ФИО	Налесникова Ольга Сергеевна
Должность	учитель
Телефон	31-18-03

Раздел № 2. Программа контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции на пищеблоке школы и оценке факторов производственной среды

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
1. Производственное оборудование, инвентарь						
1а Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля	-	перед началом работы	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Налесникова О.С.
		- визуальная оценка состояния производственного инвентаря	-	перед началом работы		
		- оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля		согласно графику плановых предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования		Налесникова О.С.
2. Санитарно-техническое состояние производственных помещений:						
2а Контроль за функционированием инженерных систем	вентиляция и кондиционирование водоснабжение водоотведение освещение	- визуальная оценка исправности инженерных систем	- ежедневно перед началом работы		ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Налесникова О.С.
		- оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание	- согласно графику плановых предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров			
2б Контроль за состоянием	Состояние поверхностей пола, стен и потолка	- визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	- ежедневно перед началом работы		ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой	Налесникова О.С.

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, техническая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой стороной организации				
внутренней отделки помещений	потолка производственных помещений				продукции; СанПин 2.3/2.4.3.590-20					
3. Лабораторный и инструментальный контроль:										
За Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели: МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ: - ОМЧ; - ОКБ; - E. coli; - энтерококки ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ: - запах; - привкус; - цветность; - мутность - сальмонеллы - стафилококк - иерсинии - яйца гельминтов и цисты патогенных простейших - визуальный контроль за качеством обработки рук - оценка состояния спецодежды и санитарной одежды	1 образец	1 раз в год*	ТР ТС 021/2011; СанПин 2.3/2.4.3.590-20; СанПин 1.2.3.685-21; СанПин 2.1.3.684-21	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»				
			1 образец	1 раз в год*	Примечание: при наличии водоснабжения кратность контроля устанавливается в соответствии с рабочей программой, согласованной в установленном порядке территориальным органом Роспотребнадзора					
			3	1 раз в год*						
			3	1 раз в год*						
			3	1 раз в год*						
			3	1 раз в год*						
			ежедневно до начала работы в течение смены							Мехова С.П.
			ежедневно до начала работы и в течение смены							Мехова С.П.

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой стороной организации
36 Факторы трудового процесса	Рабочее место повара (помощника повара)	- визуальный контроль эффективности работы вытяжной системы вентиляции	Ежедневно перед началом работы		СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21	Мехова С.П.

Раздел 3. Программа контроля за факторами учебного процесса

№ п/п	Определяемые показатели	Наименование объекта	Кол-во измерений	Кратность	НТД, регламентирующий проведение мероприятий, исследований и др.	Исполнитель
1	Проветривание	Учебные кабинеты, актов и спортивный залы, рекреации	-	Учебные кабинеты во время перемен, рекреации во время уроков	СП 2.4.3648-20	Кабинет № 1 – Власкина П.А. Кабинет № 2 – Мехова С.П. Кабинет № 3 – Первышина О.И. Кабинет № 4 – Ильиных Т.П. Кабинет № 5 – Польникова Е.Г. Кабинет № 6 – Попова М.Г. Кабинет № 7 – Браак П.Е. Кабинет № 8 – Дьякова Е.И.

2	Микроклимат (контроль температуры воздуха)	Учебные кабинеты, актовый и спортивный залы, рекреации	-	Постоянно при помощи термометров в регистрации в журнале	СП 2.4.3648-20	Налесникова О.С.
3	Наличие и состояние осветительных приборов, целостность ламп	Учебные кабинеты, актовый и спортивный залы	-	1 раз в неделю	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	Налесникова О.С.
3	Освещенность (уровни искусственной освещенности)	Учебные кабинеты, в обязательном порядке для начальных классов	по 1 замеру в 2-х учебных кабинетах (2 точки) (1 этаж)	1 раз в год*	СП 2.4.3648-20; СанПиН 1.2.3685-21	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»
4	Электромагнитное поле промышленной частоты (50 Гц)	Кабинет информатики	1 замер в кабинете №5	1 раз в год*	СанПиН 1.2.3685-21	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»

*Инструментальные исследования проводятся в случае отсутствия запланированных контрольно-надзорных мероприятий в текущем году согласно плана плановых проверок Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке, и аттестации:

Наименование должности работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке, и аттестации	Кратность проведения медицинских осмотров	Кратность проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации
Административно-хозяйственный персонал:	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагогический персонал	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока, в т.ч. персонал, осуществляющий накрытие столов	1 раз в год	1 раз в год

Перечень форм учёта и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

1. Протокол лабораторных испытаний питьевой воды (из разводящих сетей);
2. Протокол измерений параметров световой среды;
3. Протокол измерений параметров микроклимата;

4. Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
5. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (Приложение №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
6. Журнал-график проведения генеральных уборок;
7. Договор на проведение мероприятий по дератизации.

Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов самоуправления, Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю:

1. Отсутствие электроснабжения с выводом из строя технологического и холодильного оборудования;
2. Отсутствие водоснабжения;
3. Аварии на канализационных сетях с выходом сточных вод в производственные и складские помещения.

Примечание: в случае выявления неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных испытаний готовых блюд, гигиенических смывов, воды питьевой, факторов учебной и производственной среды испытания проводятся повторно *(по дополнительному согласованию)*.

Ответственный за визуальный контроль по выполнению санитарно-противоэпидемических мероприятий, за соблюдением санитарных правил, за разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений: Налесникова Ольга Сергеевна

Рабочую программу составил: Ермакова Людмила Николаевна