



Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Еманжелинская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья (нарушение интеллекта)».

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Еманжелинская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья (нарушение интеллекта)».

Ф. И.О.руководителя: Дудина Елизавета Викторовна,

Номер телефона:8(351)-45-93-4-50.

Юридический адрес:456574, Челябинская область, Еткульский район, с.Еманжелинка, ул. Алое Поле ,1-в.

Фактический адрес:456574, Челябинская область, Еткульский район, с. Еманжелинка, ул. Алое Поле ,1-в.

Количество работников: 37

Количество обучающихся: 85

Свидетельство о государственной регистрации:74 АВ770933

ОГРН 1027401635744

ИНН 7430006350

Лицензия на осуществление образовательной деятельности№ 12741 от 23 мая 2016 г.

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

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений и реконструкции старых, других существенных изменений деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование взрослых;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № %2-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации.

Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;

- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СП 1.1.1058-01.1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;

- СП 3.1./3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;

- СП 3.5.1378-03.3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;

- СПР 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;

- 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.

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Дудина Елизавета Викторовна	Директор	№55 25.08.2020
2	Золотарева Алена Геннадьевна	Зам директора по УВЧ	№17 01.06.2020
3	Воробьева Ольга Анатольевна	Зам директора по ВР	№37 26.08.1992
4	Махина Надежда Николаевна	Заведующий хозяйством	№14 22.05.2020
5	Луковкина Наталья Васильевна	Медицинская сестра	№42/1 21.08.1990
6	Мешкова Любовь Владимировна	Кладовщик	№ 1 09.01.2018

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля.

Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ.

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Форма учета(регистрации) результатов контроля
Микроклимат	Температура воздуха	Ежедневно	Заведующий хозяйством, медицинская сестра	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Журнал регистрации температуры и влажности
Микроклимат	График проветривания в учебном корпусе	Ежедневно	Медицинская сестра	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Журнал графика проветривания
Микроклимат	График проветривания в спальном корпусе	Ежедневно	Медицинская сестра	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Журнал графика проветривания
Микроклимат	Контроль температуры и влажности в складском помещении	Ежедневно	Кладовщик	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Журнал контроля за температурой и влажностью в складском помещении
Микроклимат	Обеззараживание воздушной среды в спальном и учебном корпусе,	Ежедневно	Заведующий хозяйством, медицинская сестра	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Журнал контроля обеззараживания воздушной среды

Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания.

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Форма учета(регистрации) результатов контроля
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий; Один раз в неделю.	Зам директора поУВР Золотарева Алена Геннадьевна; Зам директора поВР Воробьева Ольга Анатольевна	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий(гриф составления.) Классный журнал.

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	Форма учета(регистрации) результатов контроля
Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	Кладовщик Мешкова Л.В.	СанПиН 2.3./2.4. 3590-20.	Декларации, свидетельства, сертификаты и другие документы о качестве и безопасности продукции.
Условия хранения пищевой продукции сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Кладовщик Мешкова Л.В.	СанПиН 2.3./2.4. 3590-20.	Отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи.	Ежедневно	Ответственный по питанию Луковкина Н.В.	СанПиН 2.3./2.4. 3590-20.	Ведомость контроля за рационом питания
Составление рациона питания обучающихся меню.	Ежедневное, двухнедельное меню	Один раз в месяц	Ответственный по питанию Луковкина Н.В.	СанПиН 2.3./2.4. 3590-20.	Протокол, акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии при приготовлении блюд по технологическим документам.	Каждый технологический цикл производства.	Повара: Батурина Г.А., Кузина Л.Р.	СанПиН 2.3./2.4. 3590-20.	Отчет
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повара: Батурина Г.А., Кузина Л.Р.	СанПиН 2.3./2.4. 3590-20.	Выставление суточных проб
Дезинфекционные средства	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Медицинская сестра Луковкина Н.В.	СанПиН 2.3./2.4. 3590-20.	Контроль разведения дезинфицирующих средств

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников.

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Форма учета(регистрации) результатов контроля
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясной и молочной и кондитерской продукции детского питания-ежегодно. Для остальной категории работников- один раз в два года.	Заведующий хозяйством Махина Н.Н., медицинская сестра Луковкина Н.В.	СП 2.4.43648-20 СанПиН 2.2./2.4.359 0-20	Личные медицинские книжки, Журнал контроля своевременности и прохождения мед. осмотров и гигиенического обучения.
Состояние здоровья работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов.	Ежедневно	Медицинская сестра Луковкина Н.В.	СанПиН 2.2./2.4.359 0-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
Спец. одежда работников	Использование спец. одежды по назначению в связи с проводимой деятельностью	Ежедневно	Заведующий хозяйством Махина Н.Н., медицинская сестра Луковкина Н.В.	СанПиН 2.2./2.4.359 0-20	Санитарный журнал

7.Перечни.

а)Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека 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 соответствия требованиям санитарного законодательства.	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда.	2-3 блюда исследуемого приема пищи.	2 раза в год.
Калорийность, выход и соответствие химического состава блюд рецептуре.	Рацион питания.	1блюдо	1раз в год.
Контроль проводимой витаминизации блюд.	Третьи блюда.	1 блюдо	2 раза в год.
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры(БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала.	5-10 смывов.	1 раз в год.
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	Оборудование, инвентарь,	5 смывов	1 раз в год.

смывов на наличие яиц гельминтов.	тара, руки, спецодежда, сырые пищевые продукты(рыба, мясо, зелень)		
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим 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	2 раза 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: кисломолочные продукты, сметана, молоко, сливочное масло; яйца; колбасные, мясные, рыбные продукты.

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, тех. работники	31	Работы в образовательных организациях.	1 раз в год	1 раз в 2 года

		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Повара, подсобный рабочий	3	Работы в образовательных организациях.	1 раз в год	1 раз в год
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Медицинская сестра	1	Работы в образовательных организациях.	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заведующий хозяйством Махина Н.Н.	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работы, связанные с мышечным напряжением		

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 холодильниках.	Ежедневно	Ответственный Мешкова Л.В.
Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный Мешкова Л.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медицинская сестра Луковкина Н.В.

Рабочий лист ХАССП	По графику	Член группа ХАССП
Отчеты группы ХАССП	По графику	Председатель группы ХАССП
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Член группа ХАССП
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством Махина Н.Н.
Журнал учета и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством Махина Н.Н.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медицинская сестра Луковкина Н.В. Повара: Батурина Г.А., Кузина Л.Р., Подсобный рабочий- Шорина Т.В., Кладовщик- Мешкова Л.В.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медицинская сестра Луковкина Н.В.
Классный журнал	1 раз в неделю(выборочно)	Педагоги
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения.	Ежедневно	Заведующий хозяйством Махина Н.Н.
		Медицинская сестра Луковкина Н.В.

г) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию 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,	Первый обнаруживший

	использовать огнетушители	
Перебои в подаче электроэнергии, в работе систем водоснабжения, канализации, отопления.	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством Махина Н.Н.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством Махина Н.Н.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Директор Дудина Е.В.
		Заведующий хозяйством Махина Н.Н.
		Медицинская сестра Луковкина Н.В.

Программу разработали:

Директор: Дудина Е.В.

Заведующий хозяйством Махина Н.Н.

Медицинская сестра :Луковкина Н.В.