

«28» августа 2024 года.

№ 46/2

ПРИКАЗ

Об утверждении Программы производственного контроля в 2024-2025 учебном году

В соответствии с СанПиН "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" 2.3/2.4.3590-20, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, и в целях организации производственного контроля школьной столовой МКОУ ООШ с.Ральники согласно раздела II. СП 2.3/2.4.3590-20 «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля на 2024-2025 учебный год (приложение 1).
2. Установить срок действия программы (п.1 настоящего приказа) до 01.09.2027 г.
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:  Горлов О.Г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МКОУ ООШ с. Ральники

О.Г. Горлов

2024 г



ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по муниципальному казенному общеобразовательному учреждению основной общеобразовательной школе с. Ральники Малмыжского района Кировской области
Юридический адрес: 612947, Кировская область, Малмыжский район, с. Ральники, ул. Школьная, 4а

Программа производственного контроля составлена с целью обеспечения безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.

1. Перечень нормативных документов, необходимых для проведения производственного контроля:

1. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения № 52 ФЗ от 30.03.1999 года».
2. Закон РФ № 29 ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
5. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, контроль качества».
6. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».
7. 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».
8. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12 апреля 2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
9. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
10. Приказ Минздрава России от 02.01.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»
11. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»

12. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования».
13. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
14. ТР.ТС 021\2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».
15. ТР.ТС 034\2013 Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».
16. ТР.ТС.033\2013 Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции».

2. Объекты производственного контроля:

1. МКОУ ООШ с. Ральники ул. Школьная, 4а

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

| | Наименование должностного лица | Функции производственного контроля |
|--|--------------------------------|---|
| | Директор | <p>-контроль за бесперебойным обеспечением образовательного учреждения отоплением, водоснабжением, электроэнергией, канализацией, работой систем вентиляции, техническим состоянием здания- сбор и утилизация люминесцентных ламп – создание и контроль условий экономичности и простоты санитарного и технического обслуживания, механизации трудоемких процессов;</p> <p>-контроль выполнения программы производственного контроля.</p> <p>-контроль за наличием рационального набора технологического оборудования, инвентаря определённых типов и моделей, размеров, формы и назначения.</p> <p>-контроль за наличием договором на лабораторные и инструментальные исследования и испытания с лабораторией, аккредитованной в установленном порядке</p> <p>-контроль за наличием официально изданных санитарных правил, методов исследований, методик контроля фактов среды обитания</p> <p>-координация работы по разработке и</p> |

| | | |
|--|--------------|---|
| | | <p>реализации мер, направленных на устранение выявленных нарушений</p> <p>-предоставление достоверной информации о результатах производственного контроля ТОО Роспотребнадзора по его запросу.</p> <p>-своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками , согласование графика проведения медосмотров лечпроф-учреждением</p> |
| | <p>Повар</p> | <p>-организация условий для соблюдения правил и норм при приемке, хранении, отпуске продукции</p> <p>-проверка качества при поступлении сырья:</p> <p>а)сопоставление качества продукции в натуре с требованиями содержащимися в стандартах, нормативно-технической документации, в т.ч. в товарно-транспортной накладной, а также маркировке.</p> <p>Б)соответствие товара сопроводительным документом, удостоверяющим качество и безопасность (сертификат, свидетельство)</p> <p>-контроль соответствия качества принимаемых скоропортящихся продуктов объему работающего холодильного оборудования</p> <p>-контроль за соблюдением санитарных правил всеми работниками</p> <p>- допуск к работе лиц не имеющих противопоказаний по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию</p> <p>-наличие личных медицинских книжек на каждого работника</p> <p>-своевременное прохождение предварительного при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками</p> <p>-текущий контроль за обеспечением условий труда работников</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>-наличие достаточного количества производственного оборудования и инвентаря, посуды: тары, моющих и дезинфицирующих средств</p> <p>-контроль за своевременным вывозом мусора, сдачей используемых люминесцентных ламп на хранение для дальнейшей утилизации</p> <p>-наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи и ее своевременное пополнение</p> <p>-организация санитарно-просветительской работы с персоналом</p> <p>-ведение учетно-отчетной документации своевременно и в полном объеме</p> <p>-своевременное информирование руководства об аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения</p> <p>-контроль за своевременной работой и ремонтом технологического, холодильного и другого оборудования, сетей водопровода, канализации, отопления, освещения</p> <p>-наличие достаточного количества производственного оборудования и инвентаря, посуды, тары, моющих и дезинфицирующих средств</p> <p>-своевременность исполнения предписаний контролирующих органов</p> |
|--|--|---|

4. Перечень работ и услуг, а также виды деятельности, представляющие потенциальную опасность для человека и подлежащие санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию
- образовательная деятельность

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

| Должность, профессия | Периодичность медосмотров | Участие специалистов-врачей | Лабораторный, функциональные обследования |
|----------------------|---------------------------|-----------------------------|--|
| Работники школы | 1 раз в год | | -флюорография при поступлении и в дальнейшем 1 раз в год |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | -кровь на сифились, КСР при поступлении на работу и затем 1 раз в год |
|--|--|--|---|

6. Организация лабораторно-инструментальных исследований и испытаний

| Объект контроля | Номенклатура исследований | Показатели | Метод контроля | Периодичность | Лаборатория |
|-------------------------------------|--|--|---|---------------|--|
| Качество воды в водопроводных сетях | Исследование водопроводной питьевой воды | Термотолерантные колиморфные бактерии в 100 мл | Микробиологический по аттестованным методикам | 2 раза в год | Лабораторный испытательный филиал ФБУЗ |
| | | Общие колиморфные бактерии в 100 мл | | | |
| | | Общее микробное число в 1мл | | | |
| | | Запах, привкус в баллах | Санитарно-химический по аттестованным методикам | | |
| | | Мутность мг/л (по каолину) | | | |
| | | Водородный показатель (рН) | | | |
| | | | | | |
| Эффективность санитарной обработки, | Исследование смывов с оборудования, инвентаря, прилавок, | Бактериальные группы кишечной | Микробиологический по аттестованным методикам | 2 раза в год | Лабораторный испытательный филиал ФБУЗ |
| | | На яйца гельминты | | | |

| | | | | | | |
|--|---|--|---|---|---------------|--|
| | соблюдение правил личной гигиены персонала | весов, разделочных досок, ножей, рук, санитарной одежды | | | | |
| | Готовые блюда | Готовые блюда | Микробиологические показатели качества и безопасности | Микробиологический по аттестованным методикам | 2 раза в год | Лабораторный испытательный филиал ФБУЗ |
| | | | Калорийность | Санитарно-химический по аттестованным методикам | 1 раз в год | |
| | | Замеры уровней освещенности | Освещенность в люксах | Инструментальный | 1 раз в год | Лабораторный испытательный филиал ФБУЗ |
| | | Замеры микроклиматических условий | Температура воздуха в град.С Относительная влажность, % | | | |
| | Условия хранения и реализации пищевых продуктов | Замеры уровней температуры и влажности, светового режима в складских помещениях, холодильных | Температура воздуха в градусах, С Относительная влажность, % Световой режим | Инструментальный Визуальный | 1 раз в смену | Заведующий хозяйством |

| | | | | | |
|--|--|--|------------|--|--|
| | камерах, холодильных прилавков | | | | |
| | Соблюдение товарного соседства и норма складирования, сроков хранения и годности | | Визуальный | | |

7. Перечень документов учета и отчетности, необходимых при проведении производственного контроля пищеблока школы:

- журнал бракера пищевых продуктов и продовольственного сырья,
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- журнал здоровья
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
- ведомость контроля за рационом питания.

8. Перечень возможных аварийных и иных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения и мероприятия по устранению их возможных последствий

| Ситуация | Мероприятия по устранению |
|---|--|
| Отсутствие воды, в т.ч. горячей, а также засорение сетей канализации | Своевременное сообщение руководству учреждения об аварийной ситуации |
| При неудовлетворительных анализах при проведении производственного контроля | Поставить в известность ТОУ Роспотребнадзора |