|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| C:\Users\зали\Desktop\1.jpeg |  |  |  |  |

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 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, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

– дошкольное, начальное общее, основное общее образование;

- дополнительное образование детей и взрослых;

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

* – Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
– Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых про Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-Ф3 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
* 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;
* СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
* 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»;
* СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
* СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
* СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;
* 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;
* Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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»;
* 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»;
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
* ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
* ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
* ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
* ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
* ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
* ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Фамилия Имя Отчество** | **Занимаемая должность** | **Приказ о назначении** |
| 1 | Созаева Элина Юрьевна | Директор | Приказ №01.32.от 01.09.2022г. |
| 2 | КоковаРита Ахсарбековна | Завхоз | Приказ №01.32.от 01.09.2022г. |
| 3 | Цабиева Бэлла Георгиевна | Зам. директора по ВР | Приказ №01.32.от 01.09.2022г. |
|  |  |  |  |
|  | Цабиева Бэлла Георгиевна | Ответственный по ведению бракеражной книги с 1-11 кл. | Приказ №01.07. от 01.09.2022г |

**Мероприятия по осуществлению производственного контроля.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект контроля** | **Определяемые показатели** | **Периодичность контроля** | **Лица,проводящие контроль** | **Нормативная документация** | **Формы учета (регистрации) результатов контроля** |
| **Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ** |
| Микроклимат | Температура воздухаЧастота проветривания помещений | Ежедневно | Завхоз Кокова Р.А | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | График проветриваний |
| Санитарное состояние помещений и оборудования | Кратность и качество текущей уборки | Ежедневно | Завхоз Кокова Р.А.. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | График текущей уборки и дезинфекции помещений |
| Кратность и качество генеральной уборки | Ежемесячно, до конца 2022 года – еженедельно | Завхоз Кокова Р.А. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 | Журнал учета проведения генеральной уборки |
| ... |  |  |  |  |  |
| **Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания** |
| Режим образовательной деятельности | Объем образовательной нагрузки обучающихся | При составлении и пересмотре расписания занятий | Зам. директора по ВР Цабиева Б.Г. | СП 2.4.3648-20 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| Один раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по ВР Цабиева Б.Г. | Классный журнал |
| Один раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по ВР Цабиева Б.Г.  | Классный журнал |
| ... |  |  |  |  |  |
| **Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования** |
| Санитарно-противоэпидемический режим | ДезинсекцияДератизация | Профилактика –ежедневно, Обследование – 2 раза в месяц, Уничтожение – по необходимости | Завхоз Кокова Р.А | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Санитарное состояние хозяйственной площадки  | Вывоз ТКО и пищевых отходов | 2 раза в неделю | Завхоз Кокова Р.А | Федеральныйзакон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН3.5.2.3472-17 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Наличие дезинфицирующих и моющих средств | Количество средств | Ежедневно | Завхоз Кокова Р.А | СП 2.4.3648-20 | Журнал учета расходования дезсредств |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | Ежедневно | . Завхоз Кокова Р.А. | СП 2.4.3648-20 | Журнал учета расходования дезсредств |
| ... |  |  |  |  |  |
| **Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления** |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья | Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья | Каждая партия | Завхоз Кокова Р.А | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции |
| Условия доставки продукции транспортом | Справка |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | Сроки и условия хранения пищевой продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию Цабиева Б.Г,  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Время смены кипяченной воды | Ежедневно 1 раз каждые три часа | Ответственный по питанию Цабиева Б.Г | График |
| Температура и влажность на складе | Ежедневно | Завхоз Кокова Р.А. | Журнал учеты температуры и относительной влажности |
| Температура холодильного оборудования | Журнал учеты температуры |
| Приготовление пищевой продукции | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию Завхоз Кокова Р.А | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Поточность технологических процессов | Повара: Дзодзиева М пом повара Чехоева И | Справка |
| Температура готовности блюд | Каждая партия | Отчет |
| Готовые блюда | Суточная проба | Ежедневно от каждой партии | Повар .Дзодзиева МПом повара:Чехоева И | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ведомость |
| Дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Ответственный по заполнению бракер.книгЦабиева Б.Г | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | пом.повара- Чехоева И  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработка инвентаря для сырой готовой продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию:Цабиева Б.Г. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| ... |  |  |  |  |  |
| **Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников** |
| Гигиеническая подготовка работников | Прохождение работником гигиенической аттестации | Для работников, пищеблока, – ежегодноДля остальных категорий работников – один раз в два года | Директор Созаева Э.Ю | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Личные медицинские книжки.Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения |
| Состояние работников пищеблока | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно | Отв за питание Цабиева Б.Г. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Гигиенический журнал (сотрудники) |
| ... |  |  |  |  |  |

7. Перечни

**а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и 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 соответствие требованиям санитарного законодательства |  сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2 - 3 блюда исследуемого приема пищи | 2 раза в год |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Рацион питания | 1 | 1 раз 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 | 2 раз в год |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 5 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; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 пробы | 1 раз в год |
| **Помещения школы** |
| Микроклимат | Температура воздуха | Помещения для детей и рабочие места (по 2 точке) | 2 раза в год |
| Скорость движения воздуха |
| Относительная влажность |
| Освещенность | 2 помещения (выборочно) | Помещения (по 2 точки) | 1 раз в год в темное время суток |
| Шум | Помещения, где есть технологическоеоборудование, системывентиляции | Помещения (по 2 точки) | 1 раз в год ивнепланово –послереконструируемых системвентиляции, ремонтаоборудования |
| ... |  |  |  |

**б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность** сметана, молоко,

**в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Профессия** | **Количество****работников** | **Характер производимых****работ и вредный фактор** | **Кратность****медосмотра** | **Кратность****подготовки** |
| Педагоги | 23 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжение голосовогоаппарата, обусловленноепрофессиональной деятельностью |
| Директор | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|  |
| Завхоз | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Подъем и перемещение груза вручную |
| Работа, связанная с мышечным напряжением |
| Заместитель директора по ВР | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работники пищеблока | 2 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | ежегодно |

**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 вхолодильном оборудовании | Ежедневно | Ответственный по питанию Цабиева Б.Г |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию Цабиева Б.Г. |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Отв за питание Цабиева Б.Г. |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Цабиева Б.Г. |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный по питанию Цабиева Б.Г. |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Директор Созаева Э.Ю |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Завхоз  |
| Журнал учета расходования дезсредств | Ежедневно | Завхоз  |
| Ведомость контроля за рационом  питания | Ежедневно | Ответственный по питанию: Цабиева Б.Г, Дзодзиева М, Кокова Р.А |
| Журнал учета проведения генеральной уборки | Ежемесячно | Завхоз  |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно | Цабиева Б.Г. |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Директор Созаева Э.Ю |
| Классный журнал | 1 раз в неделю(выборочно) | Зам. директора по ВР Цабиева Б.Г. |
| ... |  |  |

**д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование 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, вывестилюдей в безопасное место, использоватьогнетушители | Первый обнаруживший |
| Перебои в подачеэлектроэнергии в работесистем водоснабжения,канализации, отопления,печи | Сообщить в соответствующую службу | Завхоз  |
| Нарушение изоляции,обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу,заменить электропроводку | Завхоз  |
| Другие аварийныеситуации | Сообщить в соответствующую службу |  |
| C:\Users\зали\Desktop\13.jpeg |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |