


**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Печёнкинская начальная школа»
(МКОУ «Печёнкинская начальная школа»)**

«Утверждаю»

Директор МКОУ «Печёнкинская
начальная школа»

 М.Б. Бобина

от 11.01.2021 г.



Программа производственного контроля

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

в Муниципальном казённом общеобразовательном учреждении

«Печёнкинская начальная школа» на 2021 год

Печёнкино, 2021 г.

В программу включены:

- Перечень официально изданных санитарных правил, перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;
- Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам;
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в МКОУ «Печёнкинская начальная школа»;
- Перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности МКОУ «Печёнкинская начальная школа».

Лица осуществляющие производственный контроль в МКОУ «Печёнкинская начальная школа»:

- директор МКОУ «Печёнкинская начальная школа»;
- заместитель директора по УВР;
- заведующий хозяйственной частью.

Ответственность за своевременность организации, полноту и доверенность осуществляемого производственного контроля несёт директор МКОУ «Печёнкинская начальная школа».

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в МКОУ «Печёнкинская начальная школа» осуществляется Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Челябинской области в городе Коркино и городе Еманжелинске, Еткульском районе без взимания платы. Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии МКОУ «Печёнкинская начальная школа», о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

Паспорт юридического лица

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Печёнкинская начальная школа» является некоммерческой организацией, созданное в целях реализации прав граждан на образование, гарантий общедоступного и бесплатного дошкольного и начального общего образования.

МКОУ «Печёнкинская начальная школа» - самостоятельное юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности: реализация общеобразовательных программ дошкольного и начального образования.

Учредителями является Управление образования администрации Еткульского муниципального района, администрация Еткульского муниципального района.

Юридический адрес: 456569, Челябинская область, Еткульский район, д. Печёнкино, ул. Набережная, д. 18.

Почтовый адрес: 456569, Челябинская область, Еткульский район, д. Печёнкино, ул. Набережная, д. 18, д. 22 пом. 2.

Директор Бобина Марина Борисовна, заместитель директора по УВР Истомина Ксения Александровна, заведующий хозяйственной частью Тымченко Елена Владимировна.

Нормативные документы по проведению производственного контроля

1. СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
2. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
3. СанПиН 2.3.2.1078 – 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
4. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами МУ №2657-82.

5. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1-40/3805 от 11.11.91.
6. ФЗ № 52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
7. ФЗ № 29 от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
8. СанПиН 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них производственного сырья и пищевых продуктов».
9. ГОСТ 50-763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
11. СанПиН 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
12. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
13. СанПиН 3.1.094 -96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных. Иерсиниозы».
14. Приказ от 28 декабря 2010 г. № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».
15. Приказ от 12 апреля 2011 г. № 302 –н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся образовательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Для реализации Программы производственного контроля в МКОУ «Печёнкинская начальная школа» имеется следующий набор документов:

1. Договор на дератизацию и дезинсекцию.
2. Договор на оказание услуг по обращению с ТКО.
3. Договор с лицензированным медицинским учреждением на проведение медосмотра.
4. Личные санитарные книжки сотрудников.
5. Локальные акты МКОУ «Печёнкинская начальная школа» (приказы, положения).

Часть 1

Объем и периодичность «лабораторных исследований и испытаний определяются с учётом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются МКОУ «Печёнкинская начальная школа» самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности». (СанПиН 1.1.1058-01)

Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность человека.

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Младший воспитатель, уборщик служебных помещений, повар	4	IV
Хлорные соединения (аламинол, деохлор)	Младший воспитатель, уборщик служебных помещений, повар	4	III
Тепловое излучение	Повар	2	-

Лабораторные исследования для МКОУ «Печёнкинская начальная школа» проводит филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Коркино и городе Еманжелинске, Еткульском районе» в присутствии заведующего хозяйственной частью в соответствии с графиком производственного контроля, согласованным с главным врачом филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Коркино и городе Еманжелинске, Еткульском районе» на основании разовых договоров по ситуации.

В случае выявления неудовлетворительных показателей смывов и проб в 3-х дневный срок производится запрос в филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Коркино и городе Еманжелинске, Еткульском районе» о повторном проведении лабораторного обследования.

Часть 2

Предварительным и медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	ФИО	Должность
Руководители:		
1	Бобина Марина Борисовна	Директор
2	Истомина Ксения Александровна	Заместитель директора по УВР
3	Тымченко Елена Владимировна	Заведующий хозяйственной частью
Педагогический персонал:		
4	Бурмакина Тамара Васильевна	Учитель
5	Селютина Татьяна Евгеньевна	Учитель
6	Фатхуллина Нелли Шарифьяновна	Учитель
7	Яковлева Наталья Викторовна	Учитель
8	Панарина Дарья Андреевна	Педагог-организатор(декрет)
9	Завьялова Мария Владимировна	Воспитатель
10	Кадигроб Юлия Анатольевна	Воспитатель (декрет)
11	Михайлова Ильяна Сагитовна	Воспитатель
12	Мищенко Анастасия Владимировна	Педагог-организатор
13	Истомина Ксения Александровна	Заместитель директора по УВР
14	Будагян Соник Ашотовна	Воспитатель
Обслуживающий персонал:		
15	Закирова Гэллмниса Муллагалеевна	Машинист по стирке и ремонту одежды
16	Пузеева Мария Анатольевна	Уборщик служебных помещений
17	Парфенова Минсара Муллагалеевна	Младший воспитатель
18	Булатова Елена Николаевна	Младший воспитатель
19	Мурасова Наталья Владимировна	Сторож
20	Петреченко Виктор Филиппович	Сторож
21	Попович Константин Петрович	Сторож
22	Белюсова Любовь Витальевна	Сторож
23	Вахтёрова Гальминиса Гайнитдиновна	Сторож

Собственного автотранспорта по перевозке продуктов МКОУ «Печёнкинская начальная школа» не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков.

Наличие санитарных паспортов на машины и санитарных книжек водителей, их своевременное обновление контролируется Учредителем – администрацией Еткульского муниципального района.

Часть 3

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

Параметры контроля	Периодичность	Ответственные	Оформление результатов контроля
Контроль за состоянием участка			
Проверка исправности игрового оборудования	1 раз в неделю	Зав.хоз. частью	Журнал производственного контроля

Проверка качества уборки	Ежедневно	Зав.хоз. частью	Журнал производственного контроля
Проверка санитарного состояния тентовых навесов	Ежедневно	Зав.хоз. частью	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием помещений			
Обеспечение естественного сквозного проветривания	Ежедневно	Мл. воспитатели, учителя	Журнал производственного контроля
Контроль за соблюдением температурного режима	Ежедневно	Директор	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием искусственной освещенности в групповых	1 раз в квартал	Директор	Журнал производственного контроля
Контроль за санитарным состоянием помещений, соблюдение графика уборок	1 раз в неделю	Зав.хоз. частью	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием оборудования			
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	Воспитатели, учитель физической культуры	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	Мл. воспитатели, учителя	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в квартал	Директор	Журнал производственного контроля
Контроль за мытьем игрушек	1 раз в неделю	Воспитатели	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием постельного белья, полотенца	1 раз в неделю	Мл. воспитатели	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Зав.хоз. частью	Журнал производственного контроля
Контроль за организацией питания			
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	1 раз в месяц	Повар	Журнал производственного контроля
Контроль за режимом организации питания в группах	Ежедневно	Директор	Журнал оперативного контроля
Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке	Ежедневно	Зав.хоз. частью	Журнал бракеража готовой продукции
Контроль за витаминизацией блюд на пищеблоке	Ежедневно	Директор	Журнал регистрации витаминизации 3-х блюд
Проверка суточной пробы	Ежедневно	Зав.хоз. частью	Карта оперативного контроля
Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно	Зав.хоз. частью	Журнал бракеража сырой продукции
Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Зав.хоз. частью	Журнал бракеража сырой продукции
Контроль за хранением продуктов и соблюдением	Ежедневно	Зав.хоз. частью	Журнал температурного режима холодильников

температурного режима холодильников			
Контроль за сохранением овощей и соблюдением температурного режима в овощехранилище	Ежедневно	Зав.хоз. частью	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровьесбережению			
Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	Директор	Журнал производственного контроля
Контроль за проведением закаливающих мероприятий	1 раз в месяц	Воспитатели	Журнал производственного контроля, карты оперативного контроля
Контроль за проведением санитарно-эпидемиологических	1 раз в квартал	Директор	Журнал производственного контроля
Контроль за качеством утреннего приема детей	Ежедневно	Воспитатели	Журнал производственного контроля
Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками	Ежедневно	Директор	Журнал производственного контроля
Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	Зав.хоз. частью	Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания
Контроль за прохождением проф. осмотров	1 раз в год	Директор	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием рук и спецодежды обслуживающего персонала	Ежедневно	Директор	Журнал производственного контроля
Контроль за организацией режима дня и учебных занятий			
Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями	1 раз в месяц	Директор	Журнал производственного контроля
Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей	1 раз в месяц	Директор	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей	1 раз в квартал	Воспитатели	Журнал производственного контроля
Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в месяц	Директор	Журнал производственного контроля

Мероприятия по проведению производственного контроля на 2019-2020 уч. год:

1. Лабораторные исследования.

Объект контроля	Контролируемые параметры (показатели)	Точка контроля	Периодичность контроля	Методика (технология, процедура) контроля	Способ регистрации результатов контроля
Пищеблок	Качество термической обработки, соответствие технологическим	Готовые блюда	1-2 раза в год	Забор суточных проб (гарнир + мясо или рыба)	Протоколы исследований

картам					
Калорийность	Готовые блюда	1-2 раза в год при смене меню	Забор проб	Протоколы исследований	
С-витаминизация	Готовые блюда	1-2 раза в год (весна, осень)	Забор проб (салат, напиток)	Протоколы исследований	
Паразитология	Овощи старого и нового урожая	1-2 раза в год (весна, осень)	Смывы (8-10 штук)	Протоколы исследований	
БГКП	Руки, посуда, рабочая одежда сотрудников пищеблока	1-2 раза в год	Смывы (8-10 штук)	Протоколы исследований	

Часть 4

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

1. Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции.
2. Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов.
3. Протоколы санитарно-микробиологического исследования воды из разводящей сети.
4. Журнал обследования работников пищеблока на гнойничковые заболевания.
5. Журналы здоровья работников пищеблока.
6. Журналы бракеража готовой и сырой продукции.
7. Ветеринарные справки о качестве товара.
8. Журнал учёта инфекционных заболеваний.
9. Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
10. Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств.
11. Справки о болезни ребенка от участкового педиатра.
12. Журнал осмотра детей на педикулёз.
13. Журнал учёта лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными.
14. Личные медицинские книжки сотрудников.
15. Списки сотрудников на прохождение медицинских проф. Осмотров.
16. Журнал учёта скоропортящихся продуктов.
17. Накопительная ведомость по анализу питания.