

СОГЛАСОВАНО:
Начальник ТО Управления
Роспотребнадзора по РСО-Алания
в Алагирском районе
/Бритаев А.Ю./



ПРОГРАММА

организации и проведения производственного контроля МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С.НОВЫЙ УРУХ ИРАФСКОГО РАЙОНА РСО-АЛАНИЯ

Юридический адрес: 363503, РСО-Алания, Ирафский район, с. Новый Урух, ул. Озиева, д. 24.

Фактический адрес: 363503, РСО-Алания, Ирафский район, с. Новый Урух, ул. Озиева, д. 24.

Количество работников: 29 человек,
из них подлежат проф. медосмотру 29 человек.

Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 2553 от 03.04.2017 г.
по следующим образовательным программам:

Начальное общее образование;

Основное общее образование;

Среднее общее образование.

Настоящая Программа производственного контроля (далее – Программа) разработана в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 1.1.1058–01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Программа разработана с целью обеспечения санитарно-эпидемиологических критериев безопасности при функционировании объекта, а так же предупреждения загрязнения природной и производственной среды в результате производственной деятельности, что позволит исключить вредное воздействие на здоровье человека.

Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами.

Производственный контроль осуществляется как визуально, так и с помощью проведения лабораторных исследований.

Визуальный контроль предусматривает:

- контроль содержания прилегающей территории;
- контроль содержания помещений;
- контроль качества обработки оборудования, инвентаря;
- контроль качества используемых моющих и дезинфицирующих средств, режима их хранения и приготовления рабочих растворов;
- контроль наличия насекомых и грызунов.

Визуальный контроль проводится ежедневно.

Программа основана на действующих санитарных правилах, и методиках контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

1. Настоящая Программа производственного контроля 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».

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:

– начальное общее, основное общее и среднее общее образование;

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

1. Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 28 ноября 2015 года);

2. СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

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

5. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

6. ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

7. ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;

8. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;

9. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»

10. ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

13. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

14. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;

15. СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;

16. 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»;

17. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

18. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

19. СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

20. СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;

22. СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;

23. СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;

24. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (с изменениями на 29 декабря 2015 года);

25. МР 4.2.0220-20 Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды;

26. МУК 4.2.2661-2010 «Методы санитарно-паразитологических исследований».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1.	Надгериева Джулетта Игнатовна	Директор

6. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока.

Организация лабораторных исследований.

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1.	<i>Смывы с оборудования, инвентаря, рук и санитарной одежды персонала.</i>	<i>БГКП</i>	<i>по 10 смывов 2 раза в год</i>
2.	<i>Бак.исследования. Молоко и молочные продукты (выборочно).</i>	<i>Микробиологические показатели в соответствии с СанПин 2.3.2.1078-01</i>	<i>по 1 пробе 2 раза в год</i>
3	<i>Салаты</i>	<i>Микробиологические показатели в соответствии с СанПин 2.3.2.1078</i>	<i>по 1 пробе 2 раза в год</i>
4.	<i>Бак.исследования. Кулинарные изделия из мяса рыбы, птицы (выборочно).</i>	<i>Микробиологические показатели в соответствии с СанПин 2.3.2.1078</i>	<i>по 1 пробе 2 раза в год</i>
5.	<i>Калорийность обедов.</i>	<i>Микробиологические показатели в соответствии с СанПин 2.3.2.1078-01</i>	<i>по 1 пробе 2 раза в год</i>
6.	<i>Вода питьевая.</i>	<i>Микробиологические показатели в соответствии с СанПин 2.3.2.1078-01</i>	<i>по 1 пробе 2 раза в год</i>

7. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко.
8. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Ф.И.О. сотрудника	Занимаемая должность
1	Надгериева Джулетта Игнатовна	<i>Директор</i>
2	Гоконаева Лариса Хадзиретовна	<i>Зам.директора по УВР</i>
3	Дриаева Тамара Таймуразовна	<i>Учитель английского языка</i>
4	Дреева Тамара Сергеевна	<i>Педагог-организатор, учитель родного (осетинского языка) и литературы</i>
5	Кудзоева Залина Ермаковна	<i>Учитель химии</i>
6	Тавасиев Фидар Муссаевич	<i>Учитель истории и обществознания</i>
7	Чегаева Бэла Хушиновна	<i>Учитель русского языка и литературы</i>
8	Чегаева Алла Хушиновна	<i>Учитель русского языка и литературы</i>
9	Царикаев Алибек Амурбекович	<i>Учитель информатики</i>
10	Тускаев Магомет Рамазанович	<i>Учитель физической культуры</i>
11	Хамицаев Анатолий Асланбекович	<i>Педагог-организатор ОБЖ</i>
12	Елоева Заида Алексеевна	<i>Учитель начальных классов</i>
13	Гатагова Дана Георгиевна	<i>Учитель начальных классов</i>
14	Тавказахова Вероника Таймуразовна	<i>Учитель начальных классов</i>
15	Тепсикоева Оксана Морбиевна	<i>Учитель начальных классов</i>
16	Бетанова Мая Исаевна	<i>Учитель музыкального искусства</i>
17	Перисаева Ирина Георгиевна	<i>Учитель географии</i>
18	Соколова Рягина Сергеевна	<i>Учитель математики</i>
19	Галиев Руслан Заурбекович	<i>Учитель физики и математики</i>
20	Кесаева Ляна Валерьевна	<i>Делопроизводитель, педагог дополнительного образования</i>
21	Мостиева Татьяна Константиновна	<i>Повар</i>
22	Сабанова Рима Феликсовна	<i>Пом.повара</i>

23	Мециева Алла Николаевна	<i>Уборщик служебных помещений</i>
24	Нафиева Виктория Артуровна	<i>Уборщик служебных помещений</i>
25	Нафиев Владимир Георгиевич	<i>Рабочий по обслуживанию здания</i>
26	Дадтеев Вячеслав Михайлович	<i>Сторож</i>
27	Озиев Ирбек Амурбекович	<i>Сторож</i>
28	Тепсикоев Эльбрус Александрович	<i>водитель</i>
29	Таймазова Карина Викторовна	<i>Главный бухгалтер</i>

9. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Мероприятия по осуществлению производственного контроля:		
1	Наличие официально изданной нормативной документации, современное приобретение, изучение должностными лицами и персоналом.	Постоянно
2	Контроль наличия документов, подтверждающих качество и безопасность реализуемых пищевых продуктов.	Постоянно
3	Создание условий, необходимых для соблюдения санитарных норм и правил при приеме, хранении и реализации пищевых продуктов и сырья.	Постоянно
4	Прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную подготовку и аттестацию.	При поступлении на работу
5	Контроль за своевременным прохождением периодических медицинских осмотров.	При поступлении на работу, один раз в год и. на каждого работника
6	Контроль за своевременным прохождением периодической проф. Гигиенической подготовки и аттестации	2 раза в год
7	Выполнение постановлений, предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы в установленные сроки.	По факту поступления документов.
8	Контроль сроков реализации (годности) пищевых продуктов а/ для особо скоропортящихся б/ остальные	ежедневно 1 раз в неделю
9	Контроль наличия достаточного количества производственного оборудования, инвентаря, посуды,	По мере необходимости

	тары, упаковочных материалов, моющих и дез. средств.	
10	Обеспечение исправной работы и своевременный ремонт технологического, холодильного и другого оборудования, наличие термометров для контроля температуры.	По мере необходимости
11	Контроль температурного режима учебных, спортивных, бытовых и складских помещений	постоянно
12	Разработать мероприятия направленные на улучшение условий пребывания и воспитания детей и состояние их здоровья.	Руководитель
13	В целях обеспечения санитарно – эпидемиологического благополучия необходимо провести следующие мероприятия	Руководитель

10. 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.

При возникновении следующих ситуаций, необходимо немедленно известить органы санитарного надзора:

- выход из строя холодильного оборудования;
- авария канализационной системы с изливом сточных вод;
- регистрации случая возникновения отравления, связанного с употреблением - изготовленных блюд;
- отсутствие холодной и горячей воды в системе обеспечения;
- нарушение целостности люминесцентных ламп.