

Утверждаю:
Директор МБОУ лицей № 81
А. А. Ятайкина
« 15 » 01 2022 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ на 2021 – 2022 год

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52 – ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»», Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», рекомендаций по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям МР 2.3.0279-22 от 21.03.2022 г.

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3. Организация производственного контроля в МБОУ лицей № 81 возлагается на директора.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности для человека и безвредности среды обитания путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществления санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. В настоящую программу включен контроль за обеспечением безопасности пищевой продукции, соблюдением законодательства о защите прав потребителей. В настоящей программе учитываются процедуры системы контроля качества и безопасности продукции, основанной на принципах ХАССП.

1.6. К настоящей программе относятся термины соответствующие определения:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности;

Среда обитания - совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека - воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека, и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив - установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия - организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания - заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания - инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) - заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется лицами, в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п. 8).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п. 9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п. 10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п. 11).

3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований при организации питания (п. 12).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п. 6).

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

4.9. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

5. Организации взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора по Новосибирской области.

В соответствие с санитарными правилами и нормами СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5.	Постановление «О снижении рисков распространения COVID-19 в период сезонного подъёма заболеваемости острыми респираторными вирусными инфекциями и гриппом»	№30 от 15.11.2021г.
6.	«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-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»	СанПин 2.1.3684-21
7.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
8.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
9.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СанПиН 2.4.3648-20

10.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»	СанПиН 2.4.2. 2821-10
11.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	СанПиН 2.4.5. 2409-08
12.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»	СанПиН 2.4.4. 2599-10
13.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2. 1078-01
14.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
15.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
16.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03

7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

Директор:

- за организацию производственного контроля;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев;
- за своевременным прохождением медосмотров, организацию питания

Заведующая столовой:

- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия;
- санитарное состояние производственных помещений;
- организация питания и качественное приготовление пищи;
- проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.

Заместитель директора по хозяйству:

- за профилактикой травматических и несчастных случаев;
- санитарное состояние обеденного зала;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- своевременная дератизация и дезинсекция помещений;
- соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемиологических мероприятий, соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов.

8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное Напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение Аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.

Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей: до 30 кг - для мужчин, 10 кг - для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.
---	--	--

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	Кол-во работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги, заместители директора	80	Работы в школьных образовательных учреждениях (перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью)	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Заместитель директора по хозяйству, повар, буфетчик, зав. столовой, пекарь, кухонный рабочий, посудомойщик	10	Работы в школьных образовательных учреждениях, подъём и перемещение груза вручную.	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Учитель технологии	2	Пыль растительного происхождения	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Учитель Информатики	2	Работы в школьных образовательных учреждениях, зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах. Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ.	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Уборщица служебных и производственных помещений	14	Работы в школьных образовательных учреждениях, синтетические моющие средства, хлор и его соединения	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Учитель химии, лаборант	2	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. Синтетические моющие средства	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий.	2	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
9.	Сторожа, дворник		Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. Подъём и перемещение груза вручную	1 раз в год	1 раз в 2 года

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, МЧС, Роспотребнадзора

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Непредвиденные ЧС: смерчи, ураганы, наводнения: обвалы, обрушения и др.
6. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

11 . Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия

№ н/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Заместитель директора по хозяйству
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	При приеме на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	Заместитель директора по хозяйству
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	Заместитель директора по хозяйству
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов, питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Заведующая столовой
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранение суточных проб.	ежедневно	Бракеражная комиссия, медсестра, заведующая столовой
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с календарем прививок	постоянно	Директор
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Заместитель директора по хозяйству
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Заместитель директора по хозяйству
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонала образовательного учреждения.	постоянно	Заместитель директора по хозяйству
11.	Санпросветработа	постоянно	Заместитель директора по ВР

**Объем и номенклатура, периодичность лабораторных
и инструментальных исследований в организациях питания**

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ. БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи: - пищеблок	Салаты, сл. блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БГКП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала.
- на наличие возбудителей	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
- иерсиниозов			
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям — (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Освещенность	1 раз в 2 года в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Шум	1 раз в 3 года	2 помещения	Проводятся замеры, также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

Характеристика условий размещения объекта питания в МБОУ лицее № 81

Название объекта	столовая
Адрес	г. Новосибирск, ул. Солидарности 65а
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Имеется
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная проточно-вытяжная
Освещение	Естественное и искусственное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 154 места
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Контролируется:

- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;

- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия;
- санитарное состояние столовой.

6. Контроль за состоянием помещений помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Заведующий столовой	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке.				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Заведующий столовой, Медицинская сестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
7. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Ответственный за питание	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Ответственный за питание	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Заведующий хозяйством, Ответственный за питание	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.
График проведения генеральной уборки столовой				
1.	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.			Ежедневно
2.	Уборка столовой столов проводится после каждого приема пищи. Мытье столов с дезинфицирующим раствором.			Ежедневно
3.	Мыть посуду осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума.			Ежедневно
4.	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования согласно сан. Правилам.			Ежедневно
5.	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.			Ежедневно
6.	Борьба с мухами и грызунами.			Постоянно
7.	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений			Ежедневно
8.	Генеральная уборка помещений.			1 раз в неделю