

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МИХАЙЛОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ШКОЛА  
ДЕМИДОВСКОГО РАЙОНА СМОЛЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**УТВЕРЖАЮ:**  
Директор МБОУ Михайловская ОШ

*Л.Б. Блаженкова*

Приказ от 30.08.2024г. № 62 о/д



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-  
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИДАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

## Пояснительная записка.

### Общие сведения о юридическом лице

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Михайловская основная школа. Демидовского района Смоленской области (МБОУ Михайловская ОШ)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Блаженкова Лариса Борисовна 8 (48147) 2-49-60
Юридический адрес:	216265 Смоленская обл., г. Демидовский р-он, д. Михайловское, ул. Центральная, дом 33
Фактический адрес:	216265 Смоленская обл., г. Демидовский р-он, д. Михайловское, ул. Центральная, дом 33;
Количество работников:	13 человек
Количество обучающихся:	9 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 67 000279810 от 31.10.2002
ОГРН	1026700646555
ИНН	6703003207
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 4301 от 27.03.2015

### 1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

1.2. 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.

1.3. Вид осуществляемой деятельности: осуществление образовательной деятельности по образовательной программе начального общего образования, основного общего образования, среднего общего образования.

1.4. Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБОУ Михайловская ОШ (далее – Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в **контроле конечного продукта** и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой (ККТ).

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

1.5. Организация производственного контроля в МБОУ Михайловская ОШ возлагается на директора.

1.6. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного

законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.7. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

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

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

1.7.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

1.7.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию обучающихся и работников.

1.7.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.

1.7.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.

1.7.7. Виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность.

1.8. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

1.9. Ответственные за организацию и осуществление производственного контроля:

№	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Блаженкова Лариса Борисовна	Директор	от 30.08.2024 № 56 о/д
2	Галушкина Елена Николаевна	Учитель	
3	Мешкова Валентина Николаевна а	Учитель	

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «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»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- 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»;
- 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»;

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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 от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «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».

**3. 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-связочноаппарата 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.

**4. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.**

№ п/п	Профессия		Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность сан.-гигиенической подготовки
1	Педагогические работники:	8 чел.	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года

1.1	Учителя	7	Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
1.2	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях.	1 раз в год	1 раз
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
3	Кладовщик	1	Работы в школьных образовательных учреждениях.	1 раз в год	1 раз в год
			Подъём и перемещение груза вручную.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
4	Учитель технологии	1	Пыль растительного происхождения	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Учитель информатики	1	Работы в школьных образовательных учреждениях.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ		
6	Уборщица служебных и производственных помещений	2	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		
			Хлор и его соединения		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
7	Повар	2	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в год
			Хлор и его соединения.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
			Подъём и перемещение груза вручную.		

### **5. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию обучающихся и работников**

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы.	1. Отдел по образованию 2. Органы местного самоуправления.	Временная остановка работы
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1 Отдел по образованию. 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор по Смоленской области	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 4. Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии
Выход из строя	1. Инфицирование сырья,	1. Отдел по	1. Ограничение

технологического и холодильного оборудования	полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	образованию. 2. Органы местного самоуправления, 3. Роспотребнадзор по Смоленской области	ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 3. Провести мероприятия по ремонту. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов.
--	--	--	--

## 6. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля

6.1. Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования, за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания.

Наименование мероприятия	Периодичность	Форма учета	Ответственный
Контроль за состоянием системы освещения	Ежедневно		Рабочий по ремонту и обслуживанию зданий
Контроль за системой электроснабжения	Постоянно	Акт замеров сопротивления	Директор Блаженкова Л.Б.
Контроль за состоянием системы отопления	Постоянно	Акты приемки	Рабочий по ремонту и обслуживанию зданий
Контроль за системой водоснабжения	Ежедневно	Акты приемки	Рабочий по ремонту и обслуживанию зданий
Контроль за состоянием канализации	Ежедневно	Акты приемки	Рабочий по ремонту и обслуживанию зданий
Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	Ежедневно	Акты приемки	Рабочий по ремонту и обслуживанию зданий
Контроль за состоянием воздушно-теплого режима в помещении, соблюдение правил проветривания	Постоянно, каждую перемену		Директор Блаженкова Л.Б.
Контроль за качеством уборки школьных помещений	Ежедневно		Директор Блаженкова Л.Б.
Контроль за содержанием территории	Ежедневно		Директор Блаженкова Л.Б.
Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении)	Ежегодно перед началом учебного года, затем 1 раз в месяц		Директор Блаженкова Л.Б.
Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом учебного года, затем 1 раз в месяц		Классные руководители, заведующие кабинетами
Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении, пересмотре расписания занятий		Директор Блаженкова Л.Б.
Контроль за организацией питьевого режима в школе	Ежедневно		Директор Блаженкова Л.Б.
Контроль и организация работы транспорта для перевозки продуктов	Ежегодно		Директор Блаженкова Л.Б.
Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню	Ежедневно		Директор Блаженкова Л.Б.

Контроль за контингентом питающихся	Еженедельно	Табель учета, сводная ведомость	Повар Ушакова Н.В..	
Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	Ежедневно	График дежурства по столовой	Классные руководители, дежурный учитель	
Контроль выполнения санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке:			Бракеражная комиссия	
- правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов	1 раз в неделю			
- уборки столовой	2 раза в неделю			
- правила мытья посуды	2 раза в неделю			
- контроль за соблюдением температурного режима холодильных установках	2 раза в неделю			
- за технологией приготовления пищи по технологическим картам	Ежедневно			
- за соблюдением сроков годности пищевых продуктов	Ежедневно			
- за качеством принимаемой на пищеблоке продукции	Ежедневно			
- за качеством готовых блюд	Ежедневно			
- правильностью составления 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.	1 раз в неделю			
- своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ	Раз в месяц			Директор Блаженкова Л.Б.
Контроль за прохождением медицинского осмотра: -первичный – все сотрудники; -периодический: все сотрудники	При поступлении на работу  ежегодно			Директор Блаженкова Л.Б.
Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года		Директор Блаженкова Л.Б.	

## 6.2. Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции

	сырья				
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик, повар	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Отчет
	Время смены кипяченной воды	Ежедневно 1 раз каждые три часа	Повар		График
	Температура и влажность в кладовой	Ежедневно	Кладовщик, повар		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования		Повар		Журнал учета Температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Повар	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар		Справка
	Температура готовности блюд		Повар		Отчет
Готовые блюда	Сугочная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Повар		СанПиН 2.3/2.4.3 590-20
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Повар		

### 6.3. Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для Работников пищеблока –ежегодно Для остальных категорий работников –один раз в два года	Директор	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Директор	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

## 7. Перечень форм учета и отчетности по производственному

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Журнал здоровья.

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Ведомость контроля за рационом питания.

Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой.

**8. Виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность.**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Вторые блюда	1 блюдо исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	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;	1 проба	По химическим и микробиологическим показателям - 1 раз в год