

Государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная
(коррекционная) школа-интернат № 2 г. Армавира

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГКОУ школы-интерната №2
г. Армавира
М.Н. Зинковская
приказ от 30.12.2020 № 01-07/302



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,
основанного на принципах ХАССП, за соблюдением
санитарно-эпидемиологических требований и проведением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий при оказании услуг при организации питания
детей в ГКОУ школе-интернате № 2 г. Армавира**

г. Армавир, 2021г.

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат № 2 г. Армавира
Юридический адрес:	Российская Федерация, 352900; Краснодарский край, г. Армавир, ул. Советской Армии, 178
Фактический адрес:	Российская Федерация, 352900; Краснодарский край, г. Армавир, ул. Советской Армии, 178

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 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 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: 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:
 - 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 продуктов».
 - Закон Российской Федерации «Об образовании» (в редакции, введенной в действие с 15 января 1996 г. Федеральным законом от 13 января 1996 г. №12-03 с изменениями на 31 июля 2020 г.).
 - ГОСТ Р 51074-2003 «Пищевые продукты. Информация для потребителей. Общие требования».
 - ГОСТ 26791-89 «Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение».
 - ГОСТ 26312.1-84 «Крупа. Правила приемки и методы отбора проб».
 - ГОС 26312.2-84 «Крупа. Методы определения органолептических свойств».
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».
 - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года №880.
 - ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».
 - ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
 - СанПин4076-86 «Санитарные правила устройства, оборудования, содержания и режима спец.общеобразовательных школ-интернатов для детей имеющих недостатки в физическом и умственном развитии».
 - Санитарно - эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.4.4. 1251-03 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
 - СанПин 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
 - СанПин 2.2.1./2.1.1. 1278-08 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

- СанПин 1.1.1058-01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил».
- СанПин 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». -СП 3.5.3. 1129-02 «3.5.3.Дератизация.Санитарно- эпидемиологические требования к проведению дератизации».
- СП 3.1.1. 1117-02 «Профилактика кишечных инфекций».
- СанПин 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работ».
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах.
- 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».
- 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 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила.
- СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда.
- 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.
- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах.
- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы.
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003.
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы.
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений».
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания.
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы.
- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

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

№ п/п	Занимаемая должность
1	Директор
2	Заместитель директора по АХР
3	Специалист по кадрам, курирующий вопросы охраны труда (ответственный по охране труда)
4	Экономист
5	Кладовщик
6	Шеф-повар
7	Старшая медицинская сестра

6. 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, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Проветривание помещений	Один раз в неделю	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График проветривания
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 УР, зам. директора по ВР, диспетчер по расписанию	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	В соответствии с требованиями санитарных правил и норм	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Справка (в случае выявления нарушения) Журнал дезинсекции Акт выполненных работ
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственно-госырья	По необходимости	Кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности

					продукции
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Ст. медицинская сестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Ст. медицинская сестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеража готовой продукции
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Медицинские осмотры. Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и продукции, детского питания, – ежегодно	Ст. медицинская сестра, специалист по кадрам, курирующий вопросы охраны труда (ответственный по охране труда)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки.
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Ст. медицинская сестра	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
<u>Помещения пищеблока</u>			

Бактериологическое исследование питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения (метод мембранной фильтрации)	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
Бактериологическое исследование внешней среды методом смывов на БГКП	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших и ооцисты криптоспоридий	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
«Продукты пищевые. Определение витамина С»	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Определение энергетической ценности блюда (исследование одного блюда)	Суточный рацион питания	3	1 раз в год
Бактериологическое исследование готовых кулинарных изделий, в том числе продукции общественного питания	Готовые блюда (согласно технологической карте, меню)	2 блюда	1 раз в год
Измерение параметров метеорологических факторов в помещениях до 100 м	Рабочее место	2 помещения	1 раз в год
Определение качественных показателей освещенности (в одной точке измерения)	Рабочее место	3	1 раз в год
<u>Помещения школы-интерната</u>			
Микроклимат	Температура воздуха	3 замера в одном помещении	1 раз в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	1 помещение (выборочно)	4 точки	1 раз в год

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

Профессия	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Зрительно напряженные работы, связанные с работой на компьютере		
Заместитель директора по АХР	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Зрительно напряженные работы, связанные с работой на компьютере		
	Работа, связанная с мышечным напряжением		
Технический персонал	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Работа, связанная с мышечным напряжением		
Работники пищеблока	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно
	Работа, связанная с мышечным напряжением		

в) 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 холодильного оборудования	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Ст. медицинская сестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ст. медицинская сестра
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ст. медицинская сестра
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик
Журнал «С» витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно	Ст. медицинская сестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадрам, курирующий вопросы охраны труда (ответственный по охране труда)

- г) **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, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работесистем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХР, директор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХР, директор
Другие аварийныеситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХР, директор

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575774

Владелец Зинковская Мария Николаевна

Действителен с 07.04.2021 по 07.04.2022