



УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
МБОУ лицея №3  
Сальникова Е.Г..  
приказ «126 л от 01.09.2021 г.

**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля**  
**за соблюдением требований санитарных правил**  
**и выполнением санитарно-противоэпидемических**  
**(профилактических) мероприятий**  
**в МБОУ лицее №3**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

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 лицея №3 возлагается на директора.

1.4. 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.

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

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

**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. Объект производственного контроля**

- 2.1. Помещения школьной столовой;
- 2.2. Оборудование;
- 2.3. Технологические процессы;
- 2.4. Рабочие места;
- 2.5. Сырье, полуфабрикаты;
- 2.6. Готовая продукция.

## **3. Порядок организации и проведения производственного контроля**

1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).
2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
3. Производственный контроль включает:
  - 3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
  - 3.2. Организация медицинских осмотров.
  - 3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.
  - 3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
  - 3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
  - 3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

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.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

#### **4. Состав программы производственного контроля**

1. Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

1.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности

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

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

1.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения

1.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля

1.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

1.8. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул

#### **5. Функции ответственного за осуществление производственного контроля**

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

5.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

5.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

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

5.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

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

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

5.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

#### **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.**

1. ФЗ № 52 от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2. ФЗ № 2 от 07.01.1996 г. «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.

3. ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности продуктов питания».

4. ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».

5. СанПиН 2.4.1. 2660-10 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях

6. СанПиН 2.4.2. 2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»

7. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

8. СанПиН 2.4.4. 2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».
9. СанПиН 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
10. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».
11. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».  
СП 1.1. 1058-01
12. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».  
СП 1.1. 2193-07
13. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».  
СанПиН 2.3.2. 1324-03
14. «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2 СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03, СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07,  
СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10

**7. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

1. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований постоянно.
2. Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников при приемке на работу.
3. Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции, постоянно.
4. Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории постоянно.
5. Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий хранения и реализации пищевых продуктов, постоянно.
6. Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб, постоянно.
7. Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок, постоянно.
8. Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания, постоянно
9. Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов, постоянно
10. Санпросвет работа, постоянно
11. Профилактика травматизма и несчастных случаев. Постоянно

**8. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля**

**1. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля**

№	Наименование объекта Производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Форма контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	Пищеблок	Контроль за	Контроль	Ежедневно	Журнал	СанПин

		организацией питания	соблюдения технологии изготовления и качества готовых блюд		бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	2.4.5.2409-08 СанПин 2.3.6.1079-01
2	Пищеблок	Контроль за организацией питания. Качество поставленных сырых продуктов	Контроль за наличием сопроводительной документации на сырье и контроль качества поступающей продукции.	Ежедневно	Сертификат качества, ветеринарное свидетельство, накладные.	СанПин 2.3.2.1324-03 СанПин 2.4.5.2409-08
3	Медицинское учреждение	Персонал пищеблока	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация (бак.исследования)	При поступление на работу. Повар 1 раз в год, кух. рабочая 2раза в год	Медицинская книжка.	СанПин 2.4.5.2409-08
4	Медицинское учреждение	Персонал пищеблока	Профосмотры и медосмотры	1 раза в год	Медицинская книжка	СанПин 2.4.5.2409-08
5	Медицинское учреждение	Персонал пищеблока	Вакцинация против инфекционных заболеваний	1 раз в год	Медицинская книжка	СанПин 2.4.5.2409-08
6	Пищеблок	Напитки, первые блюда, вторые блюда, третьи блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	Контроль по отбору суточных проб	Ежедневно	Журнал бракеража готовой продукции	СанПин 2.4.5.2409-08
7	Пищеблок	Наличие нормативно технической и технологической документации.	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы	1 раз в 6 месяцев	Руководитель по контролю в организации и качества питания	СанПин 2.4.5.2409-08
8	Пищеблок	Инвентарь и оборудования	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.	1 раз в неделю	Руководитель по контролю в организации и качества питания	СанПин 2.4.5.2409-08
9	Пищеблок, Столовая	Режим питания, Гигиена приема пищи	График приема пищи. Строгое соблюдение утвержденного меню.	Ежедневно	Руководитель по контролю в организации и качества питания	СанПин 2.4.5.2409-08
10	Пищеблок	Условия труд. Производственная среда пищеблока	Визуальный контроль	Ежедневно	Руководитель по контролю в организации и качества питания	СанПин 2.4.5.2409-08

### 9. Производственный контроль осуществляется:

1. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в городе Пятигорске»
2. По дератизации и дезинфекции по договору с ИП Кусаленко О.Ю.
3. ГБУЗ СК «Минераловодская ЦРБ»
4. ООО Лаборатория «ЦСТ» филиал в Ставропольском крае. (СОУТ)

### 10. Формы учета и отчетности

1. Все контролируемые показатели регистрируются в производственных журналах.
2. Протоколами, актами лабораторных исследований.
3. Формы учета установлены действующим законодательством, связанным с осуществлением производственного контроля.
4. Личные медицинские книжки работников.

## **11. ГРАФИК**

### **Проведения генеральной уборки столовой**

1. Уборка столовой проводится после каждого приема пищи – Ежедневно.
2. Мытье столов горячим мыльным раствором после каждого приема пищи - Ежедневно.
3. Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно СанПин - Ежедневно.
4. Веташ, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно СанПин - Ежедневно.
5. Остатки пищи обеззараживают и удаляют - Ежедневно.
6. Борьба с мухами и грызунами - Постоянно.
7. Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений - Ежедневно.
8. Генеральная уборка помещений с мытьем окон – 2 раза в месяц.

## **12. ПРОГРАММА**

### **производственного контроля**

#### **за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, в ЛОЛ с дневным пребыванием детей МБОУ лицее №3**

1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.
  - 1.1. Здание МБОУ лицея №3 обеспечено централизованным водоснабжением и канализацией.
  - 1.2. Оздоровительное учреждение обеспечивается водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.
  - 1.3. Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован в следующей форме:  
стационарные питьевые фонтанчики.  
Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.
  - 1.4. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10см.
2. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:
  1. Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров,  
перед открытием смены  
начальник лагеря
  2. Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены,  
ежедневно  
заместитель директора по АХЧ,  
начальник лагеря
  3. Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию.  
1 раз в неделю  
Начальник лагеря
  4. Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки.  
перед открытием смены  
Директор, заместитель директора по АХЧ, начальник лагеря
  5. Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.

ежедневно

Директор, начальник лагеря

6. Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря.  
перед открытием смены

Директор, заместитель директора по АХЧ, начальник лагеря

7. Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.

ежедневно

Директор, заместитель директора по АХЧ, начальник лагеря

8. Контроль за состоянием источников водоснабжения.

ежедневно

Директор, заместитель директора по АХЧ, начальник лагеря

9. Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.

ежедневно

Директор, начальник лагеря

10. Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора

ежедневно

Директор, заместитель директора по АХЧ, начальник лагеря

11. Контроль за длительностью игр за компьютером.

ежедневно

Начальник лагеря

12. Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности  
перед началом работ

Начальник лагеря

13. Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий хранения и реализации.

ежедневно

заведующая производством, начальник лагеря

14. Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.

ежедневно

заведующая производством, начальник лагеря

15. Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.

1 раз в 10 дней

заведующая производством, начальник лагеря

16. Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.

ежедневно

Директор, начальник лагеря

17. Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря

ежедневно

заведующая производством, начальник лагеря

18. Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.

Начальник лагеря

19. Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.

ежедневно

заведующая производством, начальник лагеря

20. Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи.

Бракераж готовой пищи.

ежедневно

перед раздачей пищи.

заведующая производством начальник лагеря

21. Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.

ежедневно

начальник лагеря

22. Контроль за организацией питьевого режима,.

ежедневно

Начальник лагеря

23. Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.

ежедневно

Начальник лагеря

24. Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе.

перед походом, экскурсией.

Начальник лагеря

25. Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.

ежедневно

начальник лагеря

26. Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.

ежедневно

начальник лагеря

27. Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве

ежедневно

Начальник лагеря

## ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

1. Ответственность за производственный контроль и соблюдение нормативов, нормативно-технических и методических документаций; соблюдения всех санитарных правил и норм в технологии приготовления горячего питания; непосредственное участие в помощи проведение исследований, взятие проб, смывов возложена на должностные лица, работающих непосредственно в школьной столовой, отвечающие за безопасность и качество в приготовлении готовой продукции.
2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации возложена на должностные лица, работающих непосредственно в школьной столовой, отвечающие за безопасность и качество в приготовлении готовой продукции.

Заведующая производством:

Мельникова И.Т.

Повар:

Белчанская И.И.

Повар:

Ступеница В.В.

Кухонная рабочая:

Кашинька