МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МАГАДАНСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное казенное общеобразовательное учреждение для обучающихся по адаптированным образовательным программам

**«Магаданский областной центр образования № 1»**

**(****ГКОУ МОЦО № 1)**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

ул. Лукса, д. 8-а, г. Магадан, 685030, Российская Федерация

65-07-51 директор, 65-09-55 бухгалтерия, 65-09-57 вахта

65-07-51 факс/приемная, e-mail: [sksch19@yandex.ru](mailto:sksch19@yandex.ru)

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ**  **Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_А.П. Симонов**  Приказ директора  от 09.07.2021г. № |

**Программа**

**производственного контроля** **за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических**  **(профилактических) мероприятий**  2021-2022

**Пояснительная записка**

|  |  |
| --- | --- |
| **Пояснительная записка** | |
| Полное наименование  Сокращенное наименование | Государственное казенное общеобразовательное учреждение для обучающихся по адаптированным образовательным программам «Магаданский областной центр образования №1»  ГКОУ «МОЦО №1» |
| Учредитель | Министерство образования Магаданской области |
| Год основания | 1957 |
| Юридический адрес | 685030, г.Магадан, ул.Лукса 8-а |
| Телефон | 8(4132)650751 |
| e-mail | [sksch19@yandex.ru](mailto:sksch19@yandex.ru) |
| Фамилия, имя, отчество руководителя | Симонов Александр Павлович |
| Банковские реквизиты | л/счет 03472201330  р/счет № 40201810200000100005 в ГРКЦ ГУ Банка  России по Магаданской области. |
| Свидетельство о регистрации | 49АА 096865 от 26 марта 2012 года (школа), 49АА 096847 от 22 марта 2012 года (дошк.подразд.)  496096030212617641 от 09.02.2017 (УПМ) |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | №549 от 07.07.2016 года дошкольное образование, начальное общее образование, основное общее образование, дополнительное образование |
| Лицензия на осуществление медицинской деятельности | ЛО-49-01-000481 от 27 июля 2016 года (школа, дошкольное подразделение) |

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».

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:

* дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
* дополнительное образование детей и взрослых;
* предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

4. 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-Ф3 «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».

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Фамилия, имя, отчество** | **Занимаемая должность** | **Приказ о назначении** |
| 1 | Симонов А.П. | Директор |  |
| 2 | Ковальский П.Ю. | Руководитель АХП |  |
| 3 | Золикова Н.В. | Зам. директора по ВР |  |
| 4 | Попова Г.П. | Зам. директора по УПР |  |
| 5 | Кузина Е.В. | Заместитель директора по УР |  |
| 6 | Аникеенко Е.В. | Специалист по кадрам |  |
| 7 | Денега Т.М. | Врач педиатр |  |
| 8 | Гвоздик Е.С. | Инженер по охране труда |  |
| 9 | Кучеренко Т.В. | Кладовщик |  |
| 10 | Легонькая Л.Ю. | Медсестра |  |
| 11 | Онищенко Н.Г. | Врач-диетолог |  |

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, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ** | | | | | |
| Микроклимат | Температура воздуха помещений  Частота проветривания помещений | Ежедневно | Руководитель АХП  Ковальский П.Ю. Попова Г.П., Золикова Н.В., Кузина Е.В. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 | График проветриваний |
| Влажность воздуха склада пищеблока | Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока |
| Освещенность территории и помещений | Наличие и состояние осветительных приборов | 1 раз в 3 дня | Руководитель АХП  Ковальский П.Ю. | СП 2.4.3648-20 | Журнал визуального производственного контроля |
| Наличие, целостность и тип ламп |
| Шум | Наличие источников шума на территории и в помещениях | Ежемесячно | Руководитель АХП  Ковальский П.Ю. | СП 2.4.3648-20 | Журнал |
| Условия работы | По плану | Рабочий по | СП 2.4.3648-20, | результатов производственного |
| оборудования | техобслуживания | обслуживанию здания  Карпук А.В., спецорганизация (по необходимости) | план техобслуживания | контроля |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); | Каждая поступающая партия | Руководитель АХП  Ковальский П.Ю. | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201 | Журнал учета входного контроля товаров и продукции |
| – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.); |
| – соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.) |
| **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 | Попова Г.П., Золикова Н.В., Кузина Е.В. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| 1 раз в неделю (выборочно) | Попова Г.П., Золикова Н.В., Кузина Е.В. | Классный журнал |
| 1 раз в неделю (выборочно) | Попова Г.П., Золикова Н.В., Кузина Е.В. | Классный журнал |
| **Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования** | | | | | |
| Санитарное состояние помещений и оборудования | Кратность и качество текущей уборки | Ежедневно | Руководитель АХП  Ковальский П.Ю. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | График текущей уборки и дезинфекции помещений |
| Кратность и качество генеральной уборки | Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно | Руководитель АХП  Ковальский П.Ю. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 | Журнал учета проведения генеральной уборки |
| Санитарно-противоэпидемический режим | Дезинсекция | Профилактика – ежедневно | Руководитель АХП  Ковальский П.Ю. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Обследование – 2 раза в месяц.  Уничтожение – по необходимости | Спецорганизация |
| Дератизация | Профилактика –ежедневно | Руководитель АХП  Ковальский П.Ю. | СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14 |
| Обследование – ежемесячно.  Уничтожение – весной и осенью, по необходимости | Спецорганизация |
| Санитарное состояние хозяйственной площадки | Вывоз ТКО и пищевых отходов | 2 раза в неделю | Руководитель АХП  Ковальский П.Ю. | Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21,СанПиН 3.5.2.3472-17 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Очистка хозяйственной площадки |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | Ежедневно | Руководитель АХП  Ковальский П.Ю. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Журнал учета расходования дезсредств |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | Ежеквартально | Руководитель АХП  Ковальский П.Ю. | План-график технического обслуживания | Журнал визуального производственного контроля |
| **Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления** | | | | | |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья | Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья | Каждая партия | Кладовщик Кучеренко Т.В., ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции |
| Условия доставки продукции транспортом | Справка |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | Сроки и условия хранения пищевой продукции | Ежедневно | Онищенко Н.Г. врач-диетолог. Кладовщик Кучеренко Т.В | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Время смены кипяченой воды | Ежедневно 1 раз каждые 3 часа | Онищенко Н.Г. врач-диетолог. | График |
| Температура и влажность на складе | Ежедневно | Кладовщик Кучеренко Т.В | Журнал учета температуры и относительной влажности |
| Температура холодильного оборудования | Журнал учета температуры |  |
| Приготовление пищевой продукции | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Каждый технологический цикл | Онищенко Н.Г. врач-диетолог. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Поточность технологических процессов | Повар Кудинцова В.С.. | Справка |
| Температура готовности блюд | Каждая партия | Отчет |  |
| Готовые блюда | Суточная проба | Ежедневно от каждой партии | Повар Кудинцова В.С.. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ведомость |
| Дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Онищенко Н.Г. врач-диетолог. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Медсестра Легонькая Л.Ю. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработка инвентаря для сырой готовой продукции | Ежедневно | Онищенко Н.Г. врач-диетолог. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| **Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников** | | | | | |
| Гигиеническая подготовка работников | Прохождение работником гигиенической аттестации | Для работников пищеблока – ежегодно.  Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года | Медсестра Легонькая Л.Ю., Гвоздик Е.С. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Личные медицинские книжки.Ведомость контроля своевремености прохождения медосмотров и гигиенического обучения |
| Состояние работников пищеблока | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно | Врач-диетолог Онищенко Н.Г. | 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** |
| **Помещения пищеблока** | | | |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2–3 блюда исследуемого приема пищи | 2 раза в год |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Рацион питания | 1 | 1 раз в год |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | Третьи блюда | 1 блюдо | 2 раза в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 5–10 смывов | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5–10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 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; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 пробы | 1 раз в год |
| **Помещения школы** | | | |
| Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность) | Помещения для детей и рабочие места | По 2 точки | 2 раза в год |
| Уровень освещенности | 2 помещения (выборочно) | По 3 точки | 1 раз в год в темное время суток |
| Уровень шума | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции | По 2 точки | 1 раз в год и внепланово (после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования) |
| Аэроионный состав воздуха | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей | По 3 точки | 1 раз в год и внепланово (при закупке новой мебели, книг и других товаров; после ремонтных работ) |

**б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:** кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

**в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Профессия** | **Количество** **работников** | **Характер производимых** **работ и вредный фактор** | **Кратность** **медосмотра** | **Кратность** **подготовки** |
| Педагоги | 42 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью |
| Директор | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала |
| Руководитель АХП, водитель, рабочий по обслуживанию здания, грузчик | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Подъем и перемещение груза вручную |
| Работа, связанная с мышечным напряжением |
| Делопроизводитель | 3 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работники пищеблока | 7 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | ежегодно |

**г) 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 в холодильном оборудовании | Ежедневно | Врач-диетолог Онищенко Н.Г. |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Врач-диетолог Онищенко Н.Г. |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медсестра Легонькая Л.Ю. |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Врач-диетолог Онищенко Н.Г. |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Врач-диетолог Онищенко Н.Г.. |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Директор Симонов А.П. |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Руководитель АХП Ковальский П.Ю |
| Журнал учета расходования дезсредств | Ежедневно | Руководитель АХП Ковальский П.Ю |
| Ведомость контроля за рационом  питания | Ежедневно | Врач-диетолог Онищенко Н.Г.. |
| Журнал учета проведения генеральной уборки | Ежемесячно | Зам. директора по АХЧ Петров П.П. |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно | Медсестра Легонькая Л.Ю. |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Аникеенко Е.В. |
| Классный журнал | 1 раз в неделю (выборочно) | Попова Г.П., Золикова Н.В., Кузина Е.В. |

**д) 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, использоватьогнетушители | Первый обнаруживший |
| Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи | Сообщить в соответствующую службу | Руководитель АХП Ковальский П.Ю |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Руководитель АХП Ковальский П.Ю |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Руководитель АХП Ковальский П.Ю |
| Врач-диетолог Онищенко Н.Г.. |
| Директор Симонов А.П. |
|  |  |  |