МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ с.КОНЕРГИНО»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
(должность руководителя организации)
Чагдуров Б.В.
Ф.И.О. руководителя
«_____» _____ 2023 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ СЕЛА КОНЕРГИНО"

Подписано цифровой подписью: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ СЕЛА КОНЕРГИНО"
Дата: 2023.08.31 17:06:38 +12'00'

Программа
производственного контроля (ППК)
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

1.Общие сведения об организации.

1.1. Наименование организации:

Муниципальное бюджетное общеобразовательноеучреждение «Центр образования села Конергино»

1.2. Юридический адрес:

689224 Чукотский АО, Иультинский район, с. Конергино, ул. Ленина,д1 , корп. А

1.3. Фактический адрес, телефон:

Чукотский АО, Иультинский район, с. Конергино, ул. Ленина,д1 , корп. А

1.4. Виды деятельности по классификатору (ОКВЭД):

Код ОКВЭД	Наименование вида деятельности
85.13	Основное общее образование
85.12	Начальное общее образование
85.11	Дошкольное образование

1.5. Количество работающих: 33

1.6. Свидетельство о государственной регистрации (серия, номер, дата регистрации, кем выдано):

87А01 №0000099 от 29.12.2016 г. Департмент образования, культуры и спорта Чукотского АО

1.7. ФИО, должность руководителя организации:

Чагдуров Баир Владимирвоич - директор

1.8. ФИО, должность ответственного за программу производственного контроля (ППК) (номер и дата приказа о назначении):

Гермогенова Ханумниса Садагатовна – заведующая хозяйством ,приказ № 142-од от 31.08.2023 г.

1.9. Режим (график) работы предприятия:

8.30 – 19.00

1.10. Подписанные договора (№, дата заключения, исполнитель, срок действия):

- на вывоз мусора и утилизации отходов производства	
- на проведение лабораторных исследований	
- на техническое обслуживание технологического оборудования	
- на проведение очистки систем вентиляции и кондиционирования	
- на вывоз, стирку белья, спецодежды (если есть)	
- на утилизацию люминесцентных ламп (если есть)	
- на проведение дезинсекции, дератизации, дезинфекции	

1.11. Перечень и количество должностей сотрудников (штатное расписание):

Наименование должности по штатному расписанию	Количество работающих
Директор ЦО	1
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	1
Воспитатель	2
Учитель начальных классов	3

Учитель математики	1
Учитель биологии	1
Учитель английского языка	1
Учитель физической культуры	1
Учитель русского языка и литературы	1
Учитель ИЗО, музыки	1
Дежурный по режиму	4
Младший воспитатель	2
Уборщик служебных и производственных помещений	3
Повар	2
Кухонная рабочая	1
Заведующая складом	1
Заведующая хозяйством	1
Машинист по стирке белья	1
Инженер	2
Рабочий КоРЗ	1

2. Характеристика зданий, сооружений, производственных и бытовых помещений

2.1. Описание зданий и сооружений:

Тип и расположение помещения, краткая характеристика здания (отдельное/пристроенное, количество этажей, материал постройки) и функциональное значение помещений)	Отдельно стоящее двух этажное здание ,шлакоблочное
Общая площадь помещений, кв.м.	883,2
Водоснабжение (централизованное, холодное и горячее от городских сетей или другое)	централизованное
Горячее водоснабжение (централизованное, автономное за счет бойлера работающего на жидком топливе, на газе, на электричестве, на другом энергоносителе)	централизованное
Теплоснабжение (центральное или автономный котел на газе, на твердом топливе, на другом энергоносителе)	центральное
Освещение (совмещенное, естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания)	искусственное за счет светодиодных ламп
Вентиляция (вид – приточно-вытяжная с механическим побуждением, над тепловым оборудованием – местная вытяжка)	приточно-вытяжная с механическим побуждением, над тепловым оборудованием – местная вытяжка
Система канализации (централизованное в городскую сеть или другое)	централизованное
Площадка для мусоросборника (наличие, отсутствие)	наличие

2.2. Общая характеристика производственных помещений

Наименование производственного помещения и площадь в кв.	Оборудование, используемое для выполнения технологических процессов (вид, количество в единицах)

м	
Складские помещения	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературное и низкотемпературное холодильное оборудование (шкафы)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственный стол, моечные ванна
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-
Холодный цех	Производственный стол, контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей.
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - 2, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка -2 , моечные ванна.
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечные емкости, емкость для обработанного яйц.
Мучной цех	-
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, емкость для хранения хлеба,
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита 2, электрическая сковорода -1, духовой (жарочный) шкаф , контрольные весы.
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	-
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна

Производственное помещение буфета-раздаточной	-
Посудомоечная буфета-раздаточной	-
Обеденный зал, площадь в кв.м. и количество посадочных мест	Столы, стулья, количество посадочных мест -50, площадь 38,4 кв.м

2.3. Общая характеристика административно-бытовых помещений для персонала

Тип помещения, площадь в кв. м.	Используемое оборудование
Административное помещение	-
Бытовое помещение для персонала	-
Гардеробная	Шкафы для одежды
Комната приема пищи	-
Санитарный узел	

3. Объем и виды лабораторных исследований

3.1. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях социального питания (СанПиН 2.4.5. 2409-08)

Вид исследований (испытаний)	Объект исследования (обследования)	Количество образцов, не менее	Периодичность исследований, не реже
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	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный 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	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей и ерсиниозов (инфекций, переносимых грызунами)	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,	10 смывов	1 раз в год

	зелень)		
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	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологичес-ким показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

3.2. Структура производственного контроля при организации социального питания

Объект производственного контроля	Используемые методы контроля	Примечания
Формирование рационов питания включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов	Расчетный, документальный	По возможности должен проводиться с использованием ПЭВМ и специального программного обеспечения – автоматизированных информационных систем (АИС)
Поступающие пищевые продукты, сырье и материалы (входной контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный, инструментальный	Проводится в соответствии с положениями договоров и контрактов (установленными требованиями к качеству), действующих нормативных документов на пищевые продукты, параметрами, указанными в санитарно-эпидемиологических заключениях или свидетельствах о госрегистрации (в графе “Гигиеническая характеристика продукции”); измерения температуры скоропортящихся продуктов проводятся для установления соответствия условий транспортировки условиям хранения, установленным

		изготовителем
Санитарно-техническое состояние пищеблока, оборудование и т.п.	Визуальный, документальный, инструментальный	Включая контроль при проведении ремонтных работ
Условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности	Визуальный, документальный, инструментальный	Сроки годности и условия хранения – установленные изготовителем и установленные нормативными документами
Технологические процессы	Визуальный, инструментальный, в т.ч. хронометраж	Включая контроль “закладки” продуктов и контроль технологических режимов приготовления продукции
Санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения	Визуальный, инструментальный, лабораторный в т.ч. экспресс - методы	При визуальном контроле рекомендуется использовать оценочные коэффициенты (бальные шкалы)
Состояние здоровья персонала	Документальный, визуальный (ежедневный осмотр)	Документальный – на основании сведений из личных медицинских книжек; ежедневный осмотр – с регистрацией результатов в “журнале здоровья”
Соблюдение правил личной гигиены персоналом	Визуальный, лабораторный	В том числе с использованием камер слежения в зоне обработки рук на входе в производственные помещения (“санитарный пост”)
Наличие у персонала гигиенических знаний и навыков	Аттестация	Производится в форме опроса, анкетирования и т.п. – при приеме на работу и , выборочно, с определенной периодичностью
Готовая кулинарная продукции (приемочный контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный (выборочный), инструментальный (температуры подачи), оставление суточной пробы, контроль сроков реализации	Проводится в соответствии с технической (технологической) документацией на продукцию (технологическими картами, настоящими методическими указаниями и др. документами)
Прием пищи питающимися	Визуальный, хронометраж	Проводится педагогами

3.3 Контрольные точки

Точка отбора	Объект исследования	Определяемые показатели

Производственные помещения, персонал	Объекты производственного окружения, руки продавца, инвентарь, спецодежда персонала	Смывы
Производственные помещения	Параметры микроклимата	Температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха
Производственные помещения	Уровни освещенности, шума	Соответствие СанПиН 2.2.1/2.1.1.1218-03
Производственные помещения	Изготовляемая продукция	Органолептические, микробиологические, физико-химические показатели, показатели безопасности
Производственные помещения	Вода из разводящей сети	Микробиологические показатели, физико-химические показатели
Складские помещения, производственные помещения	Упаковочные и вспомогательные материалы	Соответствие ГН 2.3.3_972-00
Производственные помещения, складские помещения	Рабочий дезинфицирующий раствор заданной концентрации	Содержание ионов активного хлора или аммония
Складские помещения, производственные помещения	Холодильное оборудование, камеры для хранения продукции	Температурный режим
Складские помещения, производственные помещения, административные помещения	Система вентиляции	Эффективность работы системы вентиляции

3.4. Пояснительная записка включает в себя следующие разделы:

1. Общие положения
2. Порядок организации и проведения производственного контроля
3. Состав программы производственного контроля
4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля
5. Организация взаимодействия с Управлением Роспотребнадзора по региону
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
7. Перечень должностных лиц, на которые возлагаются функции по осуществлению производственного контроля
8. Перечень химических веществ физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания
9. Список работников, подлежащих медицинским осмотрам согласно приказу Минздравсоцразвития РФ №302 –н от 12.04.2011 г и профессионально гигиенической подготовке
10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых

обеспечивается информирование населения, органов местного самоуправления, управления Росздравнадзора по региону
11. Выполнение мероприятий специалистами организации, ответственными за проведение производственного контроля
12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю
13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований организации питания образовательных учреждений
14. Производственный контроль за качеством и безопасностью приготовляемых блюд
14.1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима
14.2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

3.5. Контроль критических контрольных точек объектов

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
1	Входной контроль качества и безопасности условий перевозки пищевых продуктов и полуфабрикатов	Авто-транспорт	-наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра	Медицинская книжка водителя	При наличии Ежедневно, каждая единица транспорта	Заведующая хозяйством
			-наличие специализированного транспорта	Санитарный паспорт на транспорт		
			-санитарное состояние транспорта;			
			-наличие действующего санитарного паспорта, на транспорт			
			-соблюдение правил товарного соседства			
			-соблюдение температурных условий транспортировки			
2	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и полуфабрикатов	Пищевая продукция: маркировка, упаковка, качество по органолептическим показа-телям	-визуальный осмотр партии товара	Сопроводительная документация: товарно-транспортная накладная; декларация о соответствии; сертификат соответствия; удостоверение о качестве	Ежедневно, каждая партия товара и единица транспорта	Заведующая хозяйством, заведующая складом,медсестра
			-оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья		
3	Контроль на этапе хранения пищевых продуктов, сырья	Пищевая продукция, упаковка, оборудование	-контроль за соблюдением правил товарного соседства при размещении продукции на хранение, контроль за соблюдением сроков хранения	Идентификация продукции, размещаемой на хранение с	Постоянно по каждой партии	Заведующая хозяйством, заведующая складом,медсестра

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
		склада		указанием даты поступления, срока годности на каждой партии товара		
			-визуальный контроль за сохранением целостности и герметичности упаковки		Постоянно	
			-визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции		Постоянно	
			-контроль условий хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов	Журнал контроля температуры и относительной влажности воздуха склада при хранении	Ежедневно	
			-контроль исправности холодильного оборудования, температуры холодильного хранения	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	
			-наличие и исправность измерительных приборов (термометров в холодильных камерах и психрометров в складских помещениях)		Ежедневно	
			-оценка загруженности складских помещений: объемы работающего холодильного оборудования и количество принимаемой продукции		1раз в неделю	
			- лабораторный контроль упаковочных и вспомогательных материалов		1раз в год	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
4	Контроль на этапах технологического процесса	Ассорти-ментный перечень производимой продукции	технология производства - наличии необходимой технологической и нормативной документации; - соблюдение санитарно-технологических требований при приготовлении продукции - соблюдение требований технологии витаминизации блюд	Соответствие ежедневного меню примерному (цикличному) Технологическ ие карты Журнал витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно	Заведующая хозяйством, медсестра
			условия производства: - использование специального инвентаря; - исправность оборудования; - отсутствие встречных, пересекающихся потоков, полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;	Маркировка инвентаря Акты технического осмотра оборудования	Ежедневно	
			ассортимент и объем производимой продукции: - органолептический контроль качества производимой продукции;	Журнал бракеража готовой кулинарной готовой продукции	Ежедневно, и каждая партия	Заведующая хозяйством, медсестра
			-лабораторный контроль изготавливаемой продукции по микробиологическим, физико-химическим показателям, показателям безопасности;	Протоколы испытаний аккредитованно й лаборатории	2 раза в год	
			соблюдение условий хранения готовой продукции: - соблюдение правила товарного соседства; - соблюдение температурного режима и сроков годности; - контроль за наличием маркировки и за наличием на этикетке информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства	Идентификация готовой продукции по срокам изготовления и срокам годности	Постоянно	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			РФ; - наличие сопроводительной документации на реализуемую продукцию и правильность ее оформления.		Каждая партия	
5	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещения и оборудования	Производствен-ные и администрат-ивно-бытовые помещения, технолог-ическое оборудование	- санитарно-техническое состояние помещения; - санитарно-техническое состояние систем вентиляции, водоснабжение и канализации;	Акт о техническом состоянии помещений Акт о состоянии систем вентиляции, водоснабжения и канализации	1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ	Директор, заведующая хозяйством
			- санитарно-техническое состояние холодильного и технологического оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки, исправность;	Акт о техническом осмотре оборудования	1 раз в год	
			- лабораторный контроль воды из разводящей сети	Протокол испытания лаборатории Заключение о качестве воды	Один раз в 3 месяца	
6	Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования	1) качество проведения санитарных обработок помещений, оборудования, инвентаря	1) соблюдение частоты проведения генеральной уборки;	График проведения генеральных уборок	1 раз в месяц	Заведующая хозяйством, заведующая складом, медсестра
			2) соблюдение частоты проведения уборки холодильного оборудования;	График уборки холодильного оборудования	Постоянно	
			3) маркировка уборочного инвентаря;	Контроль за наличием маркировки на инвентаре	Постоянно	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			4) обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих средств;	Журнал учета дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	Медицинский работник Заведующий хозяйством ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чукотском АО
			5) соблюдение санитарных требований на рабочем месте;		Постоянно	
			6) смывы с объектов производственного окружения, посуды, рук и спецодежды персонала;	Протоколы лабораторных исследований по договору с ИЛЦ	1 раз в 2 месяца	
			7) своевременность сбора и удаление пищевых отходов;	Наличие договора	Ежедневно	
			8) вывоз ТБО, макулатуры;	Наличие договора	По условиям договора	
			9) контроль режима мытья внутрицеховой тары, инвентаря.	Инструкция по мытью инвентаря ручным способом	Постоянно	
		2) качество проведения работ по дезинсекции и дератизации	1) проведение работ по дезинсекции и дератизации; 2) наличие отметки о проведении работ в санитарном паспорте;	Наличие договора на проведение работ по дезинсекции и дератизации; Санитарный паспорт	1 раз в год 1 раз в год	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
7	Контроль состояния производст-венной и окружаю-щей среды	1) проведе-ние инстру-ментальных исследований и измерений вредных и опасных производ-ственных факторов на рабочем месте	1) микроклимат: -температура; -влажность воздуха; - скорость движения воздуха;	Журнал регистрации параметров микроклимата	1 раз в месяц	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чукотском АО
			2) освещенность, шум;	Протоколы замеров	1 раз в год, а так же после реконструкции и модернизации	
			3) эффективность работы вентиляции, ее техническая исправность	Акт ревизии системы вентиляции		
			4)своевременная утилизация использованных люминесцентных ламп	Договор на утилизацию люминисцент-ных ламп		
		2) территория объекта	1) благоустройство санитарное содержание территории;		Постоянно	Заведующий хозяйством
			2) оборудование площадки мусоросборника;			
			3) дезинфекция контейнера			
8	Контроль личной гигиены и обучение персонала	Персонал организации	1) наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала; 2) наличие у персонала личных медицинских книжек;	Журнал здоровья Медицинские книжки сотрудников	Постоянно	Медицинский работник

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			1) своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований, а так же своевременное гигиеническое обучение персонала;	График прохождения медицинских осмотров Журнал результатов медицинских осмотров работников цеха	1 раз в месяц Постоянно	
			2) наличие достаточного числа санитарной и специальной одежды;	Договор на централизованную стирку санитарной одежды	1 раз в месяц	
			3) наличие средства для мытья и дезинфекции рук;		1 раз в месяц	
			4) наличие аптечки первой помощи;		1 раз в месяц	
			5) контроль соблюдений правил личной гигиены персонала; 8) санитарно-просветительная работа с персоналом		Постоянно 1 раз в месяц	

3.6. Перечень нормативных документов для производственного контроля

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ с изменениями от 29 июля 2017 года	О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
СП 1.1.1058-01 с изменениями от 27 марта 2007 года	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
Федеральный закон от 30.12.2001 № 195-ФЗ Кодекс РФ от 30.12.2001 № 195-ФЗ (статья 6.3) с изменениями от 29 июля 2017 года	Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
Письмо Роспотребнадзора от 15 февраля 2012 года № 01/1350-12-32	О действии СП 1.1.1058-01
Письмо Роспотребнадзора от 13.04.2009 № 014801-9-32	О типовых программах производственного контроля
Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н с изменениями от 5 декабря 2014 года	Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда
Приказ Минздрава СССР №555 от 29.09.89 г	«О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств (с изм. И доп. 29.12.89г., 31.05. 1993 г., 07.12. 1993 г., 14.03. 1996 г.).»
Приказ МЗ РФ №217 от 20.07.98	«О гигиенической оценке производства, поставки и реализации продукции и товаров»
Р 2.2.2006-05	Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда
ГН 2.1.6.1338-03 с изменениями от 12 января 2015 года	Гигиенические нормативы. Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест
ГН 2.2.5.1313-03 с изменениями от 16 сентября 2013 года	Гигиенические нормативы. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны
.ГН 2.3.2 972- 2000 г.	«Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
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 2.2.0.555-96	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к условиям труда женщин
СанПиН 1.2.3685-21	"Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
СанПиН 2.3.6.1079-01	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с дополнениями и изменениями).
СанПиН 2.3.2.1324-03	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
СанПиН 2.3.2.1078-01 с изменениями от 6 июля 2011 года	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
СП 2.3.6.1066-01 (с изменениями от 29 апреля 2020 года N 12)	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (с дополнениями и изменениями).
СП 44.13330.2011	Свод правил. Административные и бытовые здания
СП 52.13330.2011	Свод правил. Естественное и искусственное освещение
Методические указания МосМУ5.1.008-01	«Порядок и методика осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, продовольственной торговли.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

1. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (в редакции от27.07.2017 №221-ФЗ, с изменениями от 22.12. 2008 №268-ФЗ) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2.Федеральный закон РФ «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ (с изм. и доп. 2005, 2007, 2008 г.).
3. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.05.2017№93-ФЗ, с изм. от 06.04.2015 №68-ФЗ(ред.19.12.2016) ст.37) "Об образовании в Российской Федерации"(с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017),
4. Федеральный закон от 29 июня 2015 N 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации»
5. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей" (с дополнениями и изменениями)
6.Технический регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №880) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 10.06 2014 №91;
7.Технический регламент ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 22011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. №881);
8.Технический регламент ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 16.08. 2011 г. №769) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 15.11. 2016 №148;
9. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" (с дополнениями и изменениями).
10. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 № 987 "О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов".
11. МР 2.3.6.0233-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям» (утв. Роспотребнадзором 4 октября 2021 г.)

3.7. Схема отчета: по результатам производственного контроля за год

1.Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов (объем забракованной продукции; результаты лабораторных исследований).
2.Контроль на этапах хранения пищевых продуктов (объем забракованной продукции; результаты лабораторных исследований).
3.Контроль на этапе реализации пищевых продуктов (объем забракованной продукции; результаты лабораторных исследований).
4.Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования (улучшение условий труда, модернизация оборудования).
5.Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования.
6.Контроль за состоянием производственной и окружающей среды.
7.Контроль личной гигиены и обучение персонала (культура гигиены персонала, профессиональная подготовка персонала, санитарно-просветительная работа).

План санитарно-противоэпидемических мероприятий на предстоящий год МБОУ «ЦО с.Конергино»

План санитарно-противоэпидемических мероприятий на предстоящий год в МБОУ «ЦО с. Конергино»
1. Директором МБОУ «ЦО с. Конергино» разрабатывается план противоэпидемических (профилактических) мероприятий в учреждении, приказом назначается лицо, ответственное за их выполнение в целом и отдельных мероприятий в

частности:
- вводится ежедневная система допуска к учебным занятиям учащихся, включающая:
- осмотр медицинским работником учащихся и воспитанников
- опрос классным руководителем перед началом занятий или в начале первого урока каждого учащегося о состоянии здоровья (наличие повышенной температуры тела, головной боли, тошноты, рвоты, боли в горле, боли в животе);
- направление учащегося, при наличии у него указанных жалоб или отстранение от занятий с сообщением родителям;
- подачу данных дежурному администратору о фактическом количестве учащихся в классе, числе отстраненных от учебных занятий и причинах.
В дошкольной отделении проводится «утренний фильтр» для детей и сотрудников. При утреннем приеме детей в ДО проводится:
- опрос воспитателем родителей о состоянии здоровья ребенка (наличие повышенной температуры тела, кашля, боли в горле, головную боль, озноб, утомляемость);
- измерение температуры тела;
- направление ребенка, при наличии у него повышенной температуры тела и указанных жалоб, к медицинскому работнику или отстранение от посещении.
2. Питьевой режим осуществляется путем использования кипяченой питьевой воды, используется охлажденная кипяченая вода в индивидуальных кружек. Кипячение воды производится на пищеблоке школы непосредственно в чайниках с крышкой, раздача ее проводится в обеденном зале столовой, где на специально оборудованном столе выставляются стаканы (кружки).
Стаканы после использования убираются и моются в соответствии с ниже изложенными требованиями.
Замена кипяченой воды проводится по мере ее расходования, но не позднее, чем через 2 часа после окончания кипячения.
Для контроля за организацией питьевого режимом назначается дежурный.
3. В дошкольном отделении проводится ежедневно и неоднократно проветриваются в отсутствии детей. Сквозное проветривание проводят не менее 10 минут. Проветривание проводят в отсутствии детей, заканчивают за 30 минут до их прихода. В помещениях спален сквозное проветривание проводят перед сном при отсутствии детей.
Для обеззараживания воздуха помещений используются оборудованные в каждой группе рециркуляторы , разрешенные для применения в образовательных учреждениях в присутствии людей в установленном порядке в соответствии с нормативными документами. Игрушки обрабатываются 2 раза в день:
- в период дневного сна детей;
- в конце рабочего дня с применением дезинфицирующих средств, разрешенных к применению и в соответствии с обычными требованиями.
4. Учебные помещения подлежат сквозному проветриванию после каждого урока, а также за 30 минут до начала занятий и в течение 30 минут после их окончания.
Длительность сквозного проветривания определяется с учетом погодных условий.
5. Не допускается сокращение продолжительности перемен между уроками (не менее 10 минут). Перемены необходимо проводить при максимальном использовании свежего воздуха.
Классы и другие вспомогательные помещения проветривать после каждого урока.
6. Влажная уборка классов, других учебных и вспомогательных помещений (полы, поверхности парт, подоконников) проводится с использованием моющих средств и в конце учебной смены.
В конце рабочего дня влажная уборка проводится с использованием дезинфицирующих средств при открытых окнах или фрамугах.
Уборка помещений с применением дезинфицирующих средств проводится только в отсутствии детей.

7. Дверные ручки всех помещений учреждения, входных дверей, выключатели, подоконники, обрабатываются с использованием дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией по его применению в режиме воздействия на вирусы после учебной смены.
8. Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию. Экспозиция воздействия препаратов увеличивается в два раза:
- сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей туалетов, вентили кранов, раковины, обрабатываются после каждой перемены ветошью, смоченной в дезинфицирующем растворе в соответствии с инструкцией по его применению в режиме воздействия на вирусы;
- раковины, унитазы чистятся квачами или щетками чистяще-дезинфицирующими средствами, разрешенными в установленном порядке (например, Бриллиант , Санита, Санитарный и др.), в соответствии с указаниями на этикетке;
- полы в туалете моются после каждой перемены с применением дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией по его применению в режиме воздействия на вирусы;
9. Уборочный инвентарь (ветошь, квачи, щетки) после использования погружается в дезинфицирующий раствор в соответствии с инструкцией по его применению.
10. Назначается дежурный для контроля за соблюдением детьми правил личной
Уборка помещений осуществляется только техническим персоналом школы, учащиеся к уборке не допускаются.
На пищеблоке образовательного учреждения:
- Влажная уборка в столовой проводится после каждого посещения ее детьми (завтрак, обед, полдник, ужин) с применением моющих средств. До каждого приема пищи столы моются горячей водой (50-60С) с мылом и содой (2% концентрация) и другими разрешенными для этих целей моющими средствами.
- Мытье посуды осуществлять механическим или ручным способом:
1) при ручном способе мытья посуды использовать трехгнездную ванну;
2) при использовании посудомоечной машины обработку посуды проводить по режиму, указанному в документации на машину.
- Столовую посуду очисть от остатков пищи и погрузить в дезинфицирующий раствор в соответствии с инструкцией по его применению. После обеззараживания посуду моют, ополаскивают горячей водой и просушивают.
- Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением соды затем прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.
- На пищеблоке строго соблюдаются требования к условиям хранения, сроков реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья, технологии приготовления блюд. Обработку свежих фруктов, овощей и зелени, употребляемых в пищу без термической обработки проводить в соответствии с санитарными требованиями (при наличии возможности используется дезинфицирующее средство «Бриллиант»).
- Уборка туалета для персонала и санитарно-технического оборудования проводится с использованием дезинфицирующих средств.
- Персоналом пищеблока строго соблюдаются правила личной гигиены