



**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор МБОУ «СШ №3»  
г. Десногорска

*Сот* Р.И. Сотник  
« 11 » 01 2021 г.

**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля**  
**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**  
**«Средняя школа №3»**  
**муниципального образования «город Десногорск» Смоленской области**  
**за соблюдением требований санитарного законодательства**

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции необходимо разрабатывать, внедрять и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП

1. Обязательное наличие текстов официально изданных СП 1.1 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

**Ответственным** за обеспечение школы нормативно-методическими документами является **директор школы Сотник Раиса Ивановна**.

2. Контроль за допуском к работе персонала подлежащего обязательным медицинским обследованиям на туберкулез, венерические и другие заразные заболевания, выбором способов за обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены и курсовой гигиенической подготовкой, наличием личных медицинских книжек установленного образца.

**Ответственные:**

- работники столовой – **Крапивина Елена Михайловна, заведующая производством;**
- технический персонал – **Точиловская Ирина Владимировна, заместитель директора по административно-хозяйственной работе;**
- педагогические работники – **Трач Анна Евгеньевна, заместитель директора по безопасности жизнедеятельности, специалист по охране труда.**

3. Согласование с МРУ № 135 ФМБА России перечней должностей и профессий работников с вредными для здоровья условиями труда, подлежащих обязательным медицинским осмотрам на выявление профессиональных заболеваний.

**Ответственный – специалист по охране труда Трач Анна Евгеньевна.**

4. Контроль за обеспечением безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), а именно за:

- выбором необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;
- выбором последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;



• определением контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапе ее производства;

• проведением контроля за производственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, использованными при производстве (изготовлении) пищевой продукции;

• проведением контроля за функциональным технологическим оборудованием, в порядке обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

**Ответственный – заведующая производством Крапивина Елена Михайловна;**

5. Визуальный контроль за соблюдением в школе санитарных правил.

• в кабинетах, классах, коридорах, рекреациях – *специалист по охране труда Трач Анна Евгеньевна;*

• в помещениях столовой – *заведующая производством Крапивина Елена Михайловна;*

• в школьном бассейне – *оператор хлораторной установки Гришанкова Галина Михайловна;*

• в других помещениях – *заместитель директора по административно-хозяйственной работе Точиловская Ирина Владимировна.*

6. Контроль за наличием документов, удостоверяющих качество и безопасность для здоровья человека реализуемых пищевых продуктов.

Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающих соответствие производственной пищевой продукции требованиям, настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

**Ответственный – Крапивина Елена Михайловна, заведующая производством.**

7. Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, использованных в процессе производства (изготовления) пищевой продукции. Контроль за наличием документов, удостоверяющих качество и безопасность для здоровья человека других товаров.

**Ответственный – Точиловская Ирина Владимировна, заместитель директора по административно-хозяйственной работе.**

8. Производственный лабораторный и инструментальный контроль условий труда работающих:

• электромагнитная безопасность компьютерной техники;

• метеофакторы;

• освещенность рабочих мест;

• микробиологические исследования;

• химические исследования.

**Ответственные – Точиловская Ирина Владимировна, заместитель директора по административно-хозяйственной работе, Крапивина Елена Михайловна, заведующая производством.**

9. Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, учреждений госсанэпидслужбы об аварийных ситуациях, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

**Ответственный – директор школы Сотник Раиса Ивановна.**

10. Представление информации о результатах проводимого контроля МРУ №135 ФМБА России по их запросам.

**Ответственный – специалист по охране труда Трач Анна Евгеньевна.**





**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МБОУ «СШ № 3»

г. Десногорска

Р.И. Сотник

## Приложение к программе производственного контроля

### Перечень работ

по проведению лабораторных и инструментальных исследований по производственному контролю в МБОУ «СШ № 3» г. Десногорска на 2019 год

№ п/п	Вид исследований	Кратность обследования	Плановый объём работ (год)
1	Обследование объекта помощником санитарного врача (пищеблок)	1 раз в квартал	4
2	Смывы на БГКП (пищеблок)	1 раз в квартал	40
3	Микробиологические исследования проб готовых блюд: -компот -гарнир -блюдо из мяса, рыбы, птицы	1 раз в 6 месяцев  1 1 1	  2 2 2
4	Микробиологическое исследование воды бассейна	1 раз в квартал	3
5	Химическое исследование воды бассейна	1 раз в квартал	3
6	Паразитологическое исследование воды бассейна	1 раз в квартал	3
7	Обследование объекта помощником врача паразитолога		1
8	Смывы с предметов на яйца гельминтов	1 раз в год	20
9	Песок, почва на яйца и личинки гельминтов, цисты простейших	1 раз в год	2