**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**Васильево-Шамшевская средняя общеобразовательная школа № 8**

**(МБОУ Васильево-Шамшевская СОШ № 8)**

**ПРИКАЗ**

**от 30.12.2021 г. № 133**

 **с.Васильево-Шамшево**

Об утверждении Программы производственного контроля на 2022 г.

В соответствии с СанПиН "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" 2.3/2.4.3590-20, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, и в целях организации производственного контроля школьной столовой МБОУ Васильево-Шамшевской СОШ №8 согласно раздела II. СП 2.3/2.4.3590-20 «Общие санитарно- эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля на 2022 год (приложение 1).
2. Установить срок действия программы (п.1 настоящего приказа) до 31.12.2022 г.
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

|  |  |
| --- | --- |
| Директор школы: ( Анищенко Н.Ю.) |   |

«Утверждаю»

Директор МБОУ Васильево-Шамшевской СОШ№8

\_\_\_\_\_\_/Н.Ю.Анищенко/

Приказ №133 от 30.12.2021 г.

**ПРОГРАММА**

**организации и проведения производственного контроля**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятийВ МБОУ ВАСИЛЬЕВО-ШАМШЕВСКОЙ СОШ №8**

**(Ростовская область, Кагальницкийрайон,с. Васильево-Шамшево,ул.Жукова,28**

(наименование организации, фирменное название, адрес местонахождения)

Директор телефон: **Анищенко Наталья Юрьевна (886345)-99-1-43**

**Юридический адрес**: 347737,**Ростовская область, Кагальницкийрайон, с. Васильево-Шамшево, ,ул.Жукова,28**

**Фактический адрес :** 347737,**Ростовская область, Кагальницкийрайон, с. Васильево-Шамшево, ,ул.Жукова,28**

* **Количество работающих - 31** чел.,

из них относящихся к декретированному контингенту – 0 чел.

* **Свидетельство о государственной регистрации**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | 006112265 | от | 17.02.1998г. |
| кем выдано | МИФНС России по Ростовской области |
| ОГРН 1036113002254 ИМНС России по дата внесения записи :31 января 2003г. |

1. **Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:**

**-** образовательная деятельность

**2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

**Директор- Анищенко Наталья Юрьевна (886345)-99-1-43**

**Завхоз - Солдатова Ирина Евгеньевна (886345)-99-1-43**

Ф.И.О. должность, телефон

**3.Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"

- Федеральный закон от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

- Федеральный закона от 12.06.2008г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»;

- Федеральный закон от 24.06.2008г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- Федеральный закон от 27.10.2008г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»,

-ст.11; ч.1, 2, 3, 5, 6 ст. 15, ч.1, 2 ст.17; ч.1, 2 ст.19; ст.24; ст.28; ч.ч.1,3 ст.29; ст.32; ч.ч.1,3,4,5 ст.34; ст.35; ст.36 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

-ст.3, ст.4, часть 1 ст.5, часть 4 ст.9, часть 1 ст.15, статьи 19, 20, 22, 23, часть 1 ст.24 Федерального закона от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

-технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011. № 880;

-технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №881;

- технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. № 67;

-технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. N 883;

-технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011), утв. Решением Евразийского экономического сообщества от 9 декабря 2011г. № 882;

-технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. № 68;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

-СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

- [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#Par84) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13);

**4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:**

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Наименование должностей |
| 1. | Директор–Анищенко Наталья ЮрьевнаЗаместитель директора- Демченко Елена Сергеевна Скачкова Вера МихайловнаЗавхоз–Солдатова Ирина Евгеньевна |
| 2. | УчительСемейникова С.А.Андриенко О.В.Ворожейкина Е. А .Синникова Е.Н.Кулинская О.Ю.Шевцова Ю.В.Новак М.Н.Начиненная Н.В.Петрова И.В.Репка С.В.Соболева Т.Н.Шуликова Г.В.Даниленко Д.А.Штохова О.Н. |
| 3. | Уборщик служебных помещений: Цецаренко Е.Г.Молчан В.Ю.Мыльникова Н.А.Коптенко Г.А.Егорова Ю. В. |
| 4. | Кухонный рабочийБолдырева О.В.Карпенко С.А. |
| 5. | Повар– Карпенко С.А. |
| 7 | Дворник- Семейников С.Н. |
| 8. | Рабочий по комплексному обслуживанию зданий – Семейников С.Н. |
| 9. | СторожСлавенский А.Н.Славянский П.И.Цецаренко С.И. |
| 10.  | ВодительБирюков Н.А. |
| 11 | ЛаборантШтефуряк М.К. |
|  |  |

Порядок прохождения обязательных медицинских обследований работников оздоровительных учреждений:

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование обследования:** | **Кратность обследований:** |
| **1** | **2** |
| Осмотр терапевтом  | При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год |
| Осмотр дерматовенерологом | При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год  |
| Осмотр психиатром | При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год |
| Осмотр наркологом | При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год |
| Осмотр оториноларингологом | При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год |
| Флюорография  | При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год |
| Осмо**т**р стоматологом | При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год |
| Осмотр гинекологом | При поступлении на работу ,в дальнейшем 1 раз в год |
| ЭКГ |  1 раз в год |
| Клинический анализ крови |  1 раз в год |
| Клинический анализ мочи |  1 раз в год |
|  Мазок на гонорею |  1 раз в год |
| Кровь на сифилис |  1 раз в год |
| Серологическое обследование крови на брюшной тиф | При поступлении на работу1 |
| Исследования на гельминтозы |  1 раз в год |
| Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций | При поступлении на работу. 1 |
| Маммограмма или УЗИ молочных желез, женщины старше 40лет | 1 раз в 2 года |
| Бактериологическое (на флору) и цитологическое (на атипичные клетки)исследования | 1 раз в год. |
| **Данные о профилактических прививках** |  |
| Против столбняка, дифтерии |  |
| Против кори (для лиц до 35лет,не привитым и не болевшим) |  |
| Против гриппа |  |
| Против вирусного гепатита В |  |
| Против краснухи (девушки от 18до 25лет ,не болевшие и не привитые ранее) |  |

Профессиональная гигиеническая подготовка для работников пищеблока, для работников, связанных с воспитанием и обучением детей – 1 раз в 2 года.

Кроме того, сотрудникам необходимо организовать проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет; против краснухи –лица до 25 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гепатита В – лица до 55 лет; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

 Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

<\*>При зачислении сотрудников по специальности в оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей на базе образовательных учреждений, если их работа не прерывалась, учитываются данные имеющихся медицинских обследований, занесенных в медицинскую книжку, если с момента их прохождения не прошел установленный срок.

**5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:**

**5.1. Оценка эффективности оздоровительных мероприятий:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование обследования:** | **периодичность контроля** | **Ответственный:** | **Форма контроля и отчетности** |
| 1 | Оценка динамики показателей физического развития:-длина тела;- масса тела. | в начале и в конце оздоровительной смены | врач-педиатр, медработник | Карта осмотра ребенка  |
| 2 | Оценка показателей функционального состояния:- артериальное давление;- частота сердечных сокращений;- жизненная емкость легких. | в начале и в конце оздоровительной смены |  врач-педиатр, медработник | Журнал комплексной оценки эффективности отряда, учреждения |
| 3 | Оценка показателей физической подготовленности:- кистевая динамометрия;- прыжок в длину с места;- бег на 30 метров;- подтягивание на перекладине (мальчики);- подъем туловища в сед на 30 секунд (девочки) | в начале и в конце оздоровительной смены | врач-педиатр, медработник | Журнал комплексной оценки эффективности отряда, учреждения |
| 4 | Оценка показателей заболеваемости за период смены:- острая заболеваемость;- хроническая заболеваемость. | в начале и в конце оздоровительной смены | врач-педиатр, медработник | Журнал комплексной оценки эффективности отряда, учреждения |
| 5 | Комплексная оценка оздоровления детей | в начале и в конце оздоровительной смены | врач-педиатр, медработник | Журнал комплексной оценки эффективности отряда, учреждения |

**5.2. Контроль за выполнением комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий (визуальный)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п\п** | **Мероприятия по осуществлению визуального контроля**  | **Периодичность** |
| **1** | **2** | **3** |
| **1** | Наличие документа, подтверждающего соответствие образовательного учреждения действующим санитарным правилам. | На каждую смену |
| 2. | Проведение акарицидной обработки территории учреждения и прилегающих территорий; мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации. | За 20 дней до открытия учреждения |
| 3. | Наличие медицинских документов о прохождении обслуживающим персоналом обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических профилактических медицинских осмотров, гигиенического обучения с аттестацией, прививок (в соответствии с представленным списком). | При поступлении на работу |
| 4. | Проверка санитарно-технического состояния учреждения: вентиляционных систем, систем холодного и горячего водоснабжения, канализации (дворовых туалетов); системы освещения, технологического и холодильного оборудования их своевременный ремонт.  | Постоянно |
| 5. | Составление ежедневного меню-требования  | Ежедневно |
| 6. | Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды. | Постоянно  |
| 7. | Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима: наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, методических указаний по его применению; соблюдение режима профилактической и генеральной уборки помещений, маркировки и хранения уборочного инвентаря, проведение банных дней и смены постельного белья, полотенец. | Постоянно 1 раз в 7 дней |
| 8. | Контроль за вывозом твердых бытовых отходов | 2 раза в неделю и по мере необходимости |
| 9. | Ведение учетной документации в соответствии с перечнем форм учета, указанных в разделе 6. | Ежедневно |
| 10. | Контроль за выполнением режима дня, утвержденного руководителем учреждения.  | Ежедневно |
|  11 | Контроль за санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории учреждения, соблюдение правил личной гигиены детьми и персоналом.  | Ежедневно |
| 12. | Направление в ТО Управление Роспотребнадзора по Ростовской области в г.Азове, Азовском, Зерноградском, Кагальницком районах информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами ТО Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г.Азове, Азовском, Зерноградском, Кагальницком районах при проведении плановых и внеплановых проверок | В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений |

**5.3.Контроль за выполнением комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий на пищеблоке**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование мероприятий** | **Периодичность** |
| **1** | **2** | **3** |
| 1. | Проверка санитарно-технического состояния столовой: исправность и эффективная работа отопительной, вентиляционных систем и систем хозяйственно питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации (дворовых туалетов); технологического и холодильного оборудования, осветительных приборов их своевременный ремонт.  | Постоянно |
| 2. | Проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам. | ежегодно |
| 3. | Проверка температурного режима внутри холодильного оборудования с использованием термометров. | ежедневно |
| 4. | Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования. | постоянно |
| 5. | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок. | постоянно |
| 6. | Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, своевременное их отстранение от работы. | ежедневно |
| 7. | Наличие санитарного паспорта на автотранспорт поставщиков.  | Постоянно |
| 8. | Проверка наличия соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д. | постоянно |
| 9. | Проверка соблюдения сроков годности и условий хранения пищевых продуктов. | ежедневно |
| 10. | Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий в аккредитованной лаборатории. | В соответствиис разделом 7 программы |
| 11. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены. | постоянно |
| 12. | Организация работ по дератизации, дезинсекции и дезинфекции. | ежемесячно |
| 13. | Контроль за организацией питания:  | ежедневно |
| 13.1. | Контроль за выполнением согласованного примерного меню. | ежемесячно |
| 13.2 | Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды. | ежедневно |
| 13.3 | Наличие нормативно-технологической документации, соблюдение питьевого режима, объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, проведение искусственной «С» витаминизации, использование обогащенных микронутриентами продуктов питания.  | ежедневно |
| 13.4 | Подготовка сведений о качественном и количественном составе рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов.  | 1 раз за 10 дней |
| 13.5 | Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.  | перед выдачей |
| 13.6 | Отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения. | ежедневно |
| 13.7 | Контроль за ведением учетной документации, указанной в разделе 8. | ежедневно |

**6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, ТО Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г.Азове, Азовском, Зерноградском, Кагальницком районах**

получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, аварий на водопроводной системе, отсутствие воды, аварий на канализационной системе.

**7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:**

- производственные помещения организации общественного питания;

- реализуемые блюда и рационы питания;

- технологические процессы;

- рабочие места.

**Организация лабораторных исследований, испытаний**

**в организациях питания оздоровительного учреждения**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид исследований    | Объект исследования(обследования)   | Количество,не менее  | Кратность, не реже    |
| Микробиологические исследования проб готовыхблюд на соответствие   требованиям санитарногозаконодательства        | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторыеблюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда  | 1-2 блюдаисследуемогоприема пищи | 1 раз    в год |
| Калорийность, выход блюди 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-показа-тельной микрофлоры     (БГКП)                  | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда  персонала           | 5 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 кухоннойпосуды; цехах: овощ-ном, холодном, горя-чем, доготовочном  (выборочно)         | 2 пробы   | По химическимпоказателям -1 раз в      год, микро-  биологическимпоказателям -2 раза в год  |

**8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:**

8.1. Гигиенический журнал (сотрудники) (приложение 1 СП 2.3/2.4.3590-20);

8.2. Журналы учетной документации пищеблока:

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение 2 СП 2.3/2.4.3590-20);

-Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение 3 СП 2.3/2.4.3590-20);

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение 4 СП 2.3/2.4.3590-20);

-Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение 5 СП 2.3/2.4.3590-20);

8.3. Личные медицинские книжки работников;

8.4. Санитарные паспорта на транспорт поставщика;

8.5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.7. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.);

8.8. Журнал аварийных ситуаций;

8.9. Журналы учетной документации медицинского блока: «Журнал учета расхода дезинфекционных средств», «Журнал учета инфекционных заболеваний», «Журнал осмотра детей на педикулез», «Журнал учета результатов медицинского наблюдения за всеми детьми в период пребывания в учреждении», «Журнал учета времени работы бактерицидного облучателя», «Журнал учета качества стерилизации (по установленной форме)».