

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель ЛОК МБОУ

«Толстихинская СОШ»

 Беленко И.В.

Приказ № 101

от « 21 » апреля 2025г.

ПРОГРАММА

производственного контроля с применением принципов ХАССП
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Толстихинская средняя общеобразовательная школа»

Адрес: 663911 Красноярский край, Уярский район, с. Толстихино,
ул. Приозерная, 1
тел.8(39146)31-1-63

Введение

1. Настоящая Программа производственного контроля (далее - Программа) разработана в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
2. Программа разработана с целью обеспечения санитарно-эпидемиологических критериев безопасности условий летнего оздоровительного лагеря (далее ЛОК) и производственной среды, что позволит исключить вредное воздействие на здоровье учащихся и работников школы.
3. Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами и обеспечивает контроль за созданием благоприятных условий обучения учащихся, труда педагогов и персонала.
4. Настоящая программа определяет порядок и периодичность производственного контроля в ЛОК.
5. При возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию учащихся и работников ЛОК администрация разрабатывает соответствующие санитарно-противоэпидемиологические (профилактические) мероприятия.

Информационная карта

Полное наименование общеобразовательного учреждения	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Толстихинская средняя общеобразовательная школа»
Адрес	663911 Красноярский край, Уярский район, с. Толстихино, ул. Приозерная, 1
ИНН/КПП	2440004881/244001001
ОГРН	1022401115461
Лицензия	Серия РО № 038549, регистрационный номер 6590 - л от 07 февраля 2012 года, срок действия лицензии - бессрочно.
Свидетельство о государственной аккредитации	ОП №019290 регистрационный номер 2183 от 31 марта 2011 года.
Директор	Наконечная Наталья Филитеровна
Руководитель ЛОК	Беленко Ирина Васильевна

Материальная база ЛОК

Пришкольная территория	Общая площадь – 5000 кв.м.
Помещение и его состояние	Год постройки-1982г. Капитальный ремонт здания не проводился
Тип здания	Типовое кирпичное
Пищеблок	Площадь – 62,87 кв.м
Столовая	Площадь- 69,2 кв.м. Посадочных мест- 60
Спортивный зал	Площадь- 149,2 кв.м
Спортивные сооружения и площадки	Спортплощадка
Классных комнат, кабинетов, задействованных на ЛОК	Кабинет Географии – 6901 кв.м. Актальный зал – 122,5 кв.м. Тренажёрный зал – 51,7 кв м. Музей – 50,8 кв м.

Техническое состояние здания для ЛОК

Центральный водопровод Холодное водоснабжение	Имеется Круглогодично
--	--------------------------

Все виды благоустройства	Имеются
Центральное отопление	Имеется
Канализация	Имеется

**Перечень
официально изданных санитарных правил, методов методик
контроля факторов среды обитания в соответствии с
осуществляемой деятельностью:**

- Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99г № 52-ФЗ.
- Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.00г № 29-ФЗ.
- Федеральный Закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» от 17.09.98г № 157-ФЗ.
- Методические рекомендации Российской Академии медицинских наук МЗ РФ «Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений» от 02.07.2002.
- Постановление от 30.06.2020 года № 16 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)

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)
СП 3.1.3597-20	Профилактика новой коронавирусной инфекции(COVID -19)
СанПиН 1.2.3685-21	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
СанПиН 3.3686-21	Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней
СанПиН 2.1.3686-21	Санитарно-эпидемиологические требования к

	содержанию территории 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-эпидемиологических(профилактических) мероприятий.
СП 2.1.3678-20	Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг
СП 2.4.3648-20	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
МР 3.1/2.4. 0185-20	Профилактика инфекционных болезней. Гигиена детей и подростков
МР 2.4. 0179-20	Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организациях Гигиена детей и подростков.
МР 2.4.0180-20	Методические рекомендации Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Гигиена детей и подростков.
СанПин 1.1.1058-01	«организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
ТР ТС 007/2011	О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков
ТР ТС 008/2011	О безопасности игрушек
ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
ТР ТС 0228/2011	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 027/2012	О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания
ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок,

	ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
ТР ТС 033/2013	О безопасности молока и молочной продукции
ТР ТС 034/2013	О безопасности мяса и мясной продукции
ТР ЕАЭС 040/2016	О безопасности рыбы и рыбной продукции
ТР ЕАЭС 044/2017	Об иммунопрофилактике инфекционных болезней
МУ 2.3.7.1064-01	Контроль программы профилактики заболеваний, обусловленных дефицитом йода, путем всеобщего йодирования соли.
МУ 3.2.1022-01	Мероприятия по снижению риска заражения населения возбудителями паразитозов.
Р 3.5.1904-04	Использование ультрафиолетового и бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях.
СанПин 2.2.4.548-96	Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.
СН 2.2.4/2.1.8.562-96	Методические указания по проведению измерений и гигиенической оценке шумов на рабочих местах.
СанПиН 3.3686-21	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»,

Перечень

**должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению
производственного контроля в ЛОК**

№	Ф.И.О.	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1.	Беленко Ирина Васильевна	Руководитель ЛОК	Санитарные требования: к режиму образовательного процесса, к медицинскому обслуживанию учреждения, к организации питания обучающихся, санитарное состояние и содержание образовательного процесса
2.	Лукашенко Надежда Владимировна	Завхоз	Санитарные требования: к участку образовательного учреждения; к санитарно-техническому состоянию здания, к оборудованию помещений; санитарное состояние и содержание образовательного процесса.

**Перечень
форм учета и отчетности, связанных с осуществлением
производственного контроля**

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
2. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
3. Журнал бракеража готовой пищевой продукции
4. Журнал гигиенический.
5. Журнал здоровья.
6. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
7. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
8. Ведомость контроля за рационом питания.
9. Журнал генеральной уборки
10. Журнал регистрации несчастных случаев с учащимися.

**Перечень
других мероприятий, проведение которых необходимо для
осуществления контроля за соблюдением санитарных правил и
гигиенических нормативов**

1. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований реализуемых пищевых продуктов и вырабатываемой готовой продукции проводить повторное исследование удвоенного количества образцов, проводить дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений. Разработать и проводить необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия, информировать эпидемиолога ЦРБ Уярского района.
2. Информировать эпидемиолога ЦРБ Уярского района об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
3. Информировать эпидемиолога ЦРБ Уярского района о каждом случае инфекционного заболевания, о случаях массовых неинфекционных заболеваний.

**Перечень
возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-
эпидемиологическому благополучию в ЛОК**

1. Отсутствие централизованного обеспечения холодной водой.
2. Затопление канализационными или сточными водами.
3. Отсутствие энергоснабжения (отключение холодильного и технологического оборудования).
4. Возникновение и распространение инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и массовых неинфекционных заболеваний.

Возможная аварийная ситуация	Дата	Кто информирован
Отсутствие холодной воды	Плановая обработка	Руководитель ЛОК
Засорение канализации	-	Руководитель ЛОК
Отключение электроэнергии	Плановое Аварийное	РЭС Руководитель ЛОК

Мероприятия по учету численности грызунов

1. Проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий согласно требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», Мероприятия проводятся согласно заключенного договора, при наличии санитарного паспорта объекта, подлежащего дезинсекции и дератизации с отметкой о проведении мероприятий (против грызунов, насекомых - ежемесячно).
2. Контроль численности грызунов проводится 1 раз в 2 месяца, насекомых - ежемесячно.

**Другие мероприятия, проведение которых необходимо для
осуществления эффективного контроля за выполнением санитарно-
противоэпидемических мероприятий**

Заключение контрактов:

1. на получение тепла;
2. на вывоз твердых бытовых отходов;
3. на вывоз жидких бытовых отходов;
4. на проведение дератизационных и дезинсекционных работ;
5. на акарицидную обработку территории ;
6. на поставку продовольственной продукции;
7. на оказание медицинских услуг;
8. на проведение лабораторных исследований.

Контроль санитарного состояния ЛОК

Визуальный контроль за учебными и жилыми помещениями осуществляется администрацией образовательного учреждения и предусматривает:

1. Контроль за уборкой, поливкой, вывозом мусора - ежедневно; контроль за генеральной уборкой территории.
2. Контроль за качеством влажной уборки кабинетов, коридоров и рекреационных помещений, обеденного зала- после каждого приема пищи, вестибюля и гардероба- после начала занятий и 2-3 раза в день, актовый зал, административно-хозяйственные помещения- в конце дня.
3. Контроль за качеством генеральной уборки, предусматривающей мытье полов, осветительной арматуры, дверей, протирку стен, мебели, с применением моющих и дезинфицирующих средств- 1 раз в месяц.
4. Контроль за очисткой стекол в оконных рамах 1-2 раза в месяц.
5. Контроль за чистотой потолка, верхних частей стен и оконных откосов- 1-2 раза в месяц.
6. Контроль за проветриванием и влажной уборкой спортивного зала- после каждого занятия; контроль за очисткой и выколачиванием матов- 1 раз в неделю.
7. Контроль за уборкой туалетов ежедневно; контроль за удалением мочеислых солей- 2 раза в месяц.
8. Контроль исправности систем вентиляции, питьевого водоснабжения, отопления, электроснабжения и канализации - ежедневно.
9. Контроль исправности санитарно-технических устройств в санитарно-бытовых и учебных помещениях - ежедневно.
10. Контроль качества используемых моющих и дезинфицирующих средств, их хранением, приготовлением рабочих растворов – ежедневно.
11. Контроль своевременности прохождения периодических медицинских осмотров персоналом и педагогами- 1 раз в год.
12. Проверку эффективности дезинсекционных и дератизационных мероприятий в учреждении - 1 раз месяц.

План (перечень) мероприятий по производственному контролю

№ п\п	Объект контроля	Кратность контроля или срок	Исполнитель	Лицо осуществляю щее контроль
Санитарные требования к участку образовательного учреждения				
1.	Санитарное состояние участка, подходов к зданию школы, освещения территории, озеленения	ежедневно	дворник	Завхоз
2.	Санитарное состояние спортплощадки	ежедневно	дворник	Завхоз
3.	Санитарное состояние хоз.зоны: -контейнерной площадки,	По мере наполнения	Дворник	Завхоз
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания				
1	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов, оборудование и эксплуатация питьевых фонтанчиков	Ежедневно	Электрик, слесарь-сантехник, рабочий по КОЗ	Завхоз
2	Состояние системы освещения, замена перегоревших ламп	1 раз в квартал ежедневно	электрик	Завхоз
3	Состояние отделки потолков, стен, полов в классах, коридорах, санузлах. Использование безопасных отделочных материалов	Ежедневно По мере необходимости	Рабочий по КОЗ	Завхоз

**Перечень
должностей работников,
подлежащих медосмотрам в соответствии с приказом № 29-Н**

Перечень профессий	Вид обследования	Периодичность осмотров
Работники школы	Терапевт Дерматолог Флюорография Кровь на RV Гинеколог Смотровой : Женщины Мужчины старше 36 лет Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	1 раз в 2 года 1 раз в 2 года 1 раз в год 1 раз в 2 года 1 раз в 2 года 1 раз в 2 года 1 раз в 2 года при поступлении на работу и в дальнейшем по эпидпоказаниям.
Работники столовой	Терапевт Флюорография Смотровой кабинет Гинеколог Кровь на RV Дерматолог Исследования на гельминтозы. Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 2 раза в год 2 раза в год При поступлении на работу. При поступлении на работу и в дальнейшем по эпидпоказаниям.

Пробы	Кратность	Показатели
Бактериологический анализ		
2 блюдо Мысные, рыбные блюда, соусы, гарниры, салаты	1 раз	КМАФАнМ БГКП патогенные St.aureus Proteus
Паразитологические анализы		
Овощи, фрукты	1 раз	Яйца гельминтов
Санитарно-химические анализы		
Завтрак, обед	1 раз	Суточный рацион
Смывы – пищеблок БГКП- 5шт Иерсиний -5шт. я/гельминтов – 5 шт.	1 раз	БГКП, яйца гельминтов
Бак.анализ воды	1 раз	ТКБ ОМЧ Микробиологическим показ.
Хим. Анализ воды	1 раз	Химическим показ
3 блюдо	1 раз	С-витаминизация
Замеры		
	1 раз	освещенность

Мероприятия, обеспечивающие безопасность для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности факторов производственной среды при хранении, транспортировке, изготовлению и реализации пищи

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Примечание
1.	Контроль за содержанием школьной территории - визуальный	ежедневно	
2.	Контроль за содержанием производственных и бытовых помещений -визуальный -лабораторный: исследование смывов на БГКП исследование смывов на яйца гельминтов	Ежедневно В соответствии с планом производственного контроля	
3.	Контроль за качеством воды, используемой для питьевых и технологических нужд: -органолептический; -лабораторный	В соответствии с планом производственного контроля	
4.	Контроль за уровнем освещенности рабочих мест	1 раз	
5.	Контроль за параметрами микроклимата производственных помещений: -температурой воздуха; -влажностью; -скоростью движения воздуха	В соответствии с планом производственного контроля	
6.	Контроль эффективности работы вентиляционной системы	1 раз в год	
7.	Контроль качества и безопасности используемого инвентаря, материалов, контактирующих с пищевыми продуктами	Ежедневно	
8.	Контроль качества обработки производственного инвентаря, оборудования: -визуальный; -лабораторный	Ежедневно В соответствии с планом производственного контроля	

9.	Контроль качества и безопасности используемых моющих и дезинфицирующих средств, режима их хранения и использования	ежедневно	
10.	Контроль качества и безопасности изготавливаемой и реализуемой продукции: -органолептический; -лабораторный	Ежедневно В соответствии с планом производственного контроля	
11.	Контроль за условиями хранения пищевых продуктов	ежедневно	
12.	Контроль за соответствием технологического процесса изготовления кулинарных изделий требованиям нормативной документации	ежедневно	
13.	Контроль за организацией детского питания	ежедневно	
14.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом	ежедневно	
15.	Контроль за прохождением профилактических медицинских осмотров персоналом	По приказу № 555 и при приеме на работу	
16.	Организация гигиенического обучения и аттестации персонала	1 раз в год и при приеме на работу	
17.	Контроль за состоянием здоровья каждого ребенка	ежедневно	
19.	Контроль за организацией прививочной работы	Согласно календаря прививок	
20.	Контроль за режимом дня и организацией занятий	Ежедневно	
21.	Контроль за технологией обучения и воспитания детей	Ежедневно	
22.	Контроль за организацией физического воспитания	Ежедневно	
23.	Контроль за организацией системы закаливания	Ежедневно	
24.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием мест проведения занятий	Ежедневно	
25.	Организация мероприятий, направленных на профилактику травматизма	ежедневно	