

МБОУ «Рязановская средняя общеобразовательная школа»

Асекеевского района Оренбургской области

Утверждаю

Директор  Г.Х. Аглиуллина/

14.01.2021



# Программа производственного контроля

на 2020-2021 учебный год

**Программа**  
**производственного контроля за соблюдением санитарных**  
**правил и норм, проведением санитарно-противоэпидемических**  
**(профилактических) мероприятий в муниципальном бюджетном общеобразовательном**  
**учреждении «Рязановская средняя общеобразовательная школа»**  
**на 2020-2021 учебный год.**

**1. Общие сведения о юридическом лице.**

1.1. Полное наименование учреждения: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Рязановская средняя общеобразовательная школа», дошкольная группа Асекеевского района Оренбургской области.

1.2. Сокращенное наименование учреждения: МБОУ Рязановская СОШ, дошкольная группа. Полное и сокращенное наименования являются равнозначными. Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Рязановская средняя общеобразовательная школа», дошкольная группа Асекеевского района Оренбургской области зарегистрирована администрацией Асекеевского района Оренбургской области 29.06.1995 г. № 38-рег.

1.3. Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Рязановская средняя общеобразовательная школа», дошкольная группа Асекеевского района Оренбургской области, именуемая в дальнейшем МБОУ Рязановская СОШ, дошкольная группа имеет фактический адрес: 461712, Оренбургская область, Асекеевский район, с.Рязановка, пер. Школьный, д. 3.

Юридический адрес: 461712, Оренбургская область, Асекеевский район, с.Рязановка, пер. Школьный, д. 3.

1.4. Учредителем муниципального общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы, дошкольной группы является муниципальное образование «Асекеевский район».

Юридический и фактический адрес Учредителя: 461710, Оренбургская область, Асекеевский район, с.Асекеево, ул. Чапаева, д.28

1.5. Функции и полномочия Учредителя осуществляет отдел образования администрации муниципального образования «Асекеевский район», именуемый в дальнейшем «Орган, осуществляющий функции и полномочия Учредителя».

Юридический и фактический адрес Органа, осуществляющего функции и полномочия Учредителя: 461710, Оренбургская область, Асекеевский район, с.Асекеево, ул. Советская, д.10.

**2. Предмет, вид осуществляемой деятельности:**

2.1. Предметом деятельности МБОУ Рязановская СОШ является реализация образовательных программ начального общего образования, основного общего образования, дополнительного образования; дошкольной группы - реализация основной общеобразовательной программы дошкольного образования

2.2. Организация образовательного процесса МБОУ Рязановская СОШ, дошкольной группы осуществляется на основе образовательных программ и расписания занятий, разработанными в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом общего образования, типовым положением об общеобразовательном учреждении, санитарными правилами и нормативами.

### **3. Перечень нормативных документов, официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в образовательном учреждении:**

- Федеральный Закон от 26 12 2008 № 294 -ФЗ " О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного ( надзора) и муниципального контроля "
- Сан Пин 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы ».
- Сан Пин 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях ».
- Сан Пин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, контроля качества ».
- Сан Пин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно- противоэпидемических /профилактических/ мероприятий».
- Изменения и дополнения к СП 2.3.6.1079-01 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
- СП 2.4.4.969-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период каникул».
- СП 3.5.3.1129-02 «Дератизация. Санитарно-эпидемиологические требования к дератизации».
- Сан Пин 2.4.5. 2409-08 " Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования "
- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г.
- СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных учреждений».
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Для того чтобы вырастить здорового ребенка, необходимо создать условия для его полноценного воспитания и развития. Одним из основных факторов, определяющих состояние здоровья ребенка, его физическое и умственное развитие, является качественное питание.

#### **4. Общими принципами рационального сбалансированного питания дошкольного школьного возраста являются:**

1. Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей.
2. Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы.
3. Максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности.

4. Оптимальный режим питания.
5. Адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.
6. Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд).
7. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

В школе обеспечено двухразовое питание учащихся:

Первый - завтрак, за счет родительской платы, второй – обед, за счет средств бюджета.

Льготным питанием за счет средств бюджета обеспечены учащиеся:

1-4 классов в количестве 17 человек;

5-9 классов в количестве 19 человек;

10-11 классов в количестве 3 человека.

В школе ведется ежедневный учет количества учащихся по классам, классными руководителями, ежемесячно сдаются таблицы посещаемости детей.

В дошкольной группе обеспечено: завтрак, второй завтрак, обед, полдник количество детей - 21 человек. Питание организовано в дошкольной группе.

Учитывая санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к режиму питания, контингент питающихся и количество посадочных мест в столовой, питание школьников осуществляется по графику. Согласно этому графику каждому классу отведена определенная перемена. Продолжительность перемен, предназначенных для питания школьников, составляет 15, 20 минут. Прием пищи проводится под контролем классных руководителей.

Для соблюдения гигиены приема пищи в школе созданы соответствующие условия:

1. Обеденный зал оборудован мебелью для приема пищи сидя;
2. Имеются умывальники, жидкое мыло для личной гигиены учащихся;
3. Количество столовой и чайной посуды, столовых приборов соответствует не менее трехкратному количеству питающихся;
4. Запрещается использовать столовую и чайную посуду с трещинами и отбитыми краями;
5. Не допускается раздача продуктов и кулинарных изделий без индивидуальной столовой посуды или упаковки;
6. Запрещается прием пищи вне столовой;
7. Запрещается вход в столовую в верхней одежде.

В школе работает комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами РФ и Оренбургской области, приказами и распоряжениями органов управления образования, уставом и локальными актами образовательного учреждения, программой «Здоровое питание».

Состав комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, утвержденным администрацией школы.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

Основные направления деятельности комиссии:

1. Оказывает содействие администрации ОУ в организации питания обучающихся.
2. Осуществляет контроль:
  - за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
  - за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
  - за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
  - за качеством готовой продукции;
  - за санитарным состоянием пищеблока;
  - за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
  - за организацией приема пищи обучающихся;
  - за соблюдением графика работы столовой.

Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству ОУ.

Вносит администрации ОУ предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

Оказывает содействие администрации ОУ в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления ОУ к организации и контролю за питанием обучающихся.

**5. Ответственные за организацию и осуществление производственного контроля**

Ф.И.О.	Должность	Приказ
Аглиуллина Гульфия Халитовна	Директор	Приказ №146 от 28.12.2020г.
Искабилова Батима Губайдулловна	Заместитель директора	Приказ № 146 от 28.12.2020г.
Шевцова Наталья Викторовна	Председатель ПК	Приказ № 146 от 28.12.2020г.

**6. Производственный контроль осуществляется.**

Производственный контроль осуществляется лабораторией /учреждением/ Бугурусланский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области». Адрес: г. Бугуруслан, ул. Чапаевская, 73.

**7. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объём и кратность.**

<b>Показатели исследования</b>	<b>Объект исследования (обследования)</b>	<b>Количество замеров</b>	<b>Кратность</b>
<b>Помещения пищеблока</b>			
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	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	по 10 смывов	2 раза 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)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном,	2 пробы	2 раза в год

химическим и микробиологическим показателям	горячем, доготовочном (выборочно)		
<b>Помещения школы</b>			
Микроклимат	Температура воздуха	по 2 точки	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выборочно)	по 1 точке	2 раза в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	по 1 точке	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования
Исследования песка	В песочнице для дошкольных групп	1 проба	1 раз в год по микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим и паразитологическим показателям

Все результаты нестандартных исследований факторов, подлежащих производственному контролю, доводятся до сведения в Северо-Западный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области /ул. Чапаевская, 73.

Визуальный контроль	Сроки	Ответственный
Контроль за состоянием системы освещения.	Ежедневно	Директор Аглиуллина Г.Х.
Контроль за системой электроснабжения.	Ежедневно	Директор Аглиуллина Г.Х.
Контроль за состоянием	Ежедневно в период	Директор Аглиуллина Г.Х.

системы отопления учреждения.	отопительного сезона октябрь-апрель	
Контроль за системой водоснабжения.	Ежедневно	Директор Аглиуллина Г.Х.
Контроль за состоянием канализации.	осенне-зимний	Директор Аглиуллина Г.Х.
Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов.	Постоянно	Директор Аглиуллина Г.Х..
Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования.	Постоянно	Директор Аглиуллина Г.Х.
Контроль за состоянием воздушно – теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания.	постоянно, каждую перемену	Классный руководитель, Дежурный администратор
Контроль за качеством уборки школьных помещений.	Ежедневно	Директор Аглиуллина Г.Х.
Контроль за содержанием территории учреждения	Ежедневно	Директор Аглиуллина Г.Х..
Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц	Заместитель директора: Искабилова Б.Г. КужахметоваН.Г.
Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц	Заместитель директора: Искабилова Б.Г. КужахметоваН.Г.
Контроль за организацией питьевого режима в школе	Ежедневно	Директор Аглиуллина Г.Х.
Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню	Ежедневно	Директор школы Аглиуллина Г.Х. Заместитель директора: Искабилова Б.Г.
Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	Ежедневно	Классный руководитель
Контроль выполнения санитарно – эпидемиологических требований в пищеблоке: правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов; уборки столовой; правила мытья посуды; контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках;	- 1 раз в неделю  - 2 раза в неделю - 1 раз в неделю  - 1 раз в месяц - 1 раз в неделю	Директор школы Аглиуллина Г.Х. Заместитель директора: Искабилова Б.Г.



<p>контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам;          контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции;          контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.          контроль правильности кулинарной обработки;          контроль за наличием йодированной соли; контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов;          контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;          соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров работниками кухни. - наличие документов подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов - контроль за рационом питания учащихся - контроль за потоком сырья - условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции - бракераж готовых блюд</p>	<p>- 2 раза в неделю          -1 раз в неделю</p> <p>- 2 раза в неделю          -1 раз в месяц</p> <p>- 2 раза в неделю</p> <p>-1 раз в месяц</p> <p>- 2 раза в неделю</p> <p>-1 раз в неделю</p> <p>- 2 раза в месяц          -1 раз в месяц</p> <p>- 2 раза в неделю</p> <p>-1 раз в неделю</p> <p>- 2 раза в месяц          -1 раз в месяц</p> <p>- 2 раза в неделю</p> <p>-1 раз в неделю</p> <p>- 1 раз в месяц          -1 раз в месяц</p> <p>- раз в неделю</p> <p>-1 раз в неделю</p> <p>- 1 раз в месяц</p>	
---	--	--

**8. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим осмотрам и гигиеническому обучению.**

№	Наименование должностей	Кол-во человек	Кратность медицинских осмотров	Кратность гигиенической подготовки	Вид документа	Ответственный исполнитель
1	Директор	1	терапевт,	1 раз в год	мед.	Директор

	школы		гинеколог, лор, нарколог, стоматолог, психиатр, ФГ, КВД, анализ на я/г-1 раз в год		книжка	школы
2	Учитель	10	-	1 раз в год	мед. книжка	Директор школы
3	Повар	2	-	1 раз в год	мед. книжка	Директор школы
4	Воспитатель	1	-	1 раз в год	мед. книжка	Директор школы
5	Младший воспитатель	1	-	1 раз в год	мед. книжка	Директор школы
6	Рабочий по обслуживанию здания	1	-	1 раз в год	мед. книжка	Директор школы
7	Технический персонал	2	-	1 раз в год	мед. книжка	Директор школы
8	Сторож	1	-	1 раз в год	мед. книжка	Директор школы
9	Кастелянша	1	-	1 раз в год	мед. книжка	Директор школы

**9. Мероприятия по обеспечению  
санитарно-эпидемиологического благополучия ОУ.**

Наименование работ	Срок выполнения	Ответственные
Побелка коридоров (потолка, стен)	Июнь - август	Техперсонал
Покраска полов в коридоре, в столовой, туалетах, кухне	Июль- август	Техперсонал
Косметический ремонт спортивного зала	Июль- август	Техперсонал
Ревизия отопительной водопроводной, канализационной системы	Май- август	<b>Директор Аглиуллина Г.Х.</b>
Озеленение школьной территории	Май- август	Техперсонал
Благоустройство школьной территории	Май- август	Техперсонал
Обустройство зоны отдыха около здания школы	Май- август	Техперсонал
Организация летнего отдыха учащихся	Июнь- август	Директор Аглиуллина Г.Х, кл. рук.
Работа на УОУ (посадка,	Май- август	Классный руководитель

прополка, уборка урожая.)

### 10. Перечень возможных аварийных ситуаций.

<b>Возможные аварийные ситуации</b>	<b>Последствия аварийной ситуации</b>	<b>Информирование об аварийной ситуации</b>	<b>Мероприятия по локализации аварийной ситуации</b>
Отключение отопления	- Температурный режим ниже нормы. - Размораживание системы отопления.	- Администрацию отдела образования. - Органы местного самоуправления. - Роспотребнадзор	Временная остановка работы
Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	- Пищевые отравления. - Вспышка острых кишечных заболеваний	- Администрацию отдела образования. - Органы местного самоуправления. - Роспотребнадзор	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время	- Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. - Пищевые отравления. - Вспышка острых кишечных заболеваний	- Администрацию отдела образования. - Органы местного самоуправления. - Роспотребнадзор	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Провести лабораторные исследования продовольствия после ликвидации аварии
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. - Пищевые отравления. - Вспышка острых кишечных	- Администрацию отдела образования. - Органы местного самоуправления. - Роспотребнадзор	1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту.

	заболеваний		3.Провести экспертизу пищевых продуктов.
--	-------------	--	--

**11. Договоры (номер договора, дата его заключения и наименование организации, с которой договор заключен):**

1. Договор на проведение дезинсекционных, дератизационных работ № 62 от 30.12.2020 г. ООО «Санитарно-эпидемиологический сервис-Запад».
2. Договор Энергоснабжения № 72202 от 09.01.2020 ОАО «Энергосбыт Плюс»
3. Договор на пультовую охрану объекта ФГУП «Охрана» от 11.01.2021 год №18
4. Договор на медицинское обслуживание от 11.01.2021 год ГБУЗ «Асекеевская районная больница».
5. Договор на техническое обслуживание средств пожарной сигнализации № 10/2021 от 28.12.2020 год ООО «Рубеж».
6. ООО «Природа» №ТКО /21/2244 от 05.02.2021