

Частное общеобразовательное учреждение «Перфект-гимназия» ( ЧОУ «Перфект-гимназия»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧОУ «Перфект-гимназия»

О.Д. Ижко

15.02.2021



**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий ЧОУ «Перфект-гимназия» на 2021 год с  
внесенными изменениями**

Внесены в программу производственного контроля критические контрольные точки, которые, соотнесены их с контролируемыми этапами технологических операций приготовления продукции (п. 2.1 и сноска 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Определены ответственные за каждую процедуру

**Пояснительная записка**

Наименование юридического лица:	Частное общеобразовательное учреждение «Перфект-гимназия»
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Ижко Ольга Дмитриевна ( 34-28-45)
Юридический адрес:	692500, Уссурийск, ул. Пушкина, 5-б
Фактический адрес:	692500, Уссурийск, ул. Пушкина, 5-б, ул. Амурская, 63
Количество работников:	32 человек
Количество обучающихся:	156 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 11.10 2002 года
ОГРН	1022500858160 2511011528
ИНН	
Лицензия на осуществление образовательной	№ 52 ЛО1

деятельности

0001995  
от 28.04  
2018

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 022/2011 «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 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Ижко Ольга Дмитриевна	Директор	№ 21 от 15.09 2001 г
2	Карпенко Елена Валерьевна	Главный бухгалтер	№ 7 от 15.04.2003
3	Латанская Ольга Михайловна	Зам. директора по УВР	№ 4 от 17.08.2002 г
4	Васильева Татьяна Николаевна	Ответственный по питанию	№ 25 от 12.03.2019
5	Мишина Елена Николаевна	Медработник	№ 15 от 22.06.2019
6	Розова Виктория	Член мобильной группы по	№ 14 от 15.06

	Борисовна	контролю за качеством питания	2017 г
--	-----------	-------------------------------	--------

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Директор, Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал регистрации температуры и влажности
...					
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
Выполнение режима группы продленного дня	Объем нагрузки домашних заданий	Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал. Рабочие тетради
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории,</b>					

**помещений и оборудования**

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Зам. директора по ВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Зам. директора по ВР	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по ВР	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены:	Обработка посуды и оборудования	Ежедневно	Медработник	<u>Пункт 2.9</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20, <u>подпункт 2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Журнал проверки
Маркировка посуды, оборудования	Разделочные доски, посуда	Ежедневно	Медработник	<u>Пункт 3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал контроля
<b>Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>					
Закупка и приемка	Качество и безопасно	Каждая партия	Буфетчица Мирончук	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларация,

пищевой продукции и сырья	сть поступивш их продуктов и продоволь ственного сырья		Н.М., Васильева Т.Н., ответственный за питание		свидетель ства и другие документ ы о качестве и безопасно сти продукци и
	Условия доставки продукции транспорт ом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольст венного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Васильева Т.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченно й воды	Ежедневно 1 раз каждые три часа	Ответственный по питанию		График
	Температу ра и влажность на складе	Ежедневно	Столовая - поставщик  Прием готовой продукции ( химический, физически1)	Журнал учеты температу ры и относител ьной влажност и	
	Температу ра холодильн ого оборудова ния		Хранение и раздача ) Химический)  Тепловая обработка блюдов ( по мере необходимости )		Журнал учеты температуры

			Мирончук Н.М.		
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии и приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию Васильева Т.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Зав производством столовой « 555»		Справка
	Температура готовности и блюд	Каждая партия	Повар столовой «555»	Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии Точки контроля .	Буфетчица Марчук В.Ю.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации и готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию Васильева	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник Мишина Е.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка		Ежедневно		Ответственный

	инвентаря для сырой готовой продукции		по питанию Васильева Т.Н.	2.3/2.4.3590-20	
Суточная проба	При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)	Ежедневно	Буфетчица Мирончук Н.М.	<u>Подпункт 8.1.10</u> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Бракерский журнал

**Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников**

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работников гигиенической аттестации	Для работников, пищеблока, – ежегодно  Для остальных категорий работников – один раз в два	Заместитель директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки.  Ведомость контроля своевременности
-------------------------------------	---	--	------------------------------	--	--



		года			прохождение медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник Мишина Е.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
Рабочий инвентарь пищеблока	Количество, целостность	Ежедневно	Медработник Мишина Е.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал контроля уборки пищеблока

## 7. Перечни

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

### Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
<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	Рацион питания	1	1 раз в год

блюдо и соответствие химического состава блюд рецептуре			
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	5 - 10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей нерсиниозов	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)	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 кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
<b>Помещения школы</b>			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения(выборочно)	по 5 точек в каждом	1 раз 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
Температурный тепловой режим	Учебные кабинеты, замер температуры в классах	По 2 точкам	Ежемесячно

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги	32	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заместитель директора по УВР, ВР	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

**г) Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля**

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию Васильева Т.Н.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Васильева Т.Н..
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник Мишина Е.Н.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник Мишина Е.Н.
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию Мишина .Н.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по ВР
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Карпенко Е.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Васильева Т.Н..
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Медработник
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заместитель директора по УВР
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния	Ежедневно	Зам. директора по УВР

и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения		
Отделка помещений ( контроль ) , которая позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами	Ежедневно	Медработник
Работники пищеблока используют средства индивидуальной защиты ( СИЗы)	Ежедневно	Медработник
Работник пищеблока привита в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также при решении санврача – по эпидемиологическим показаниям	После того как истечет срок, на вакцинацию  П.2.21 СанПиН 2.3./2.4. 3590-20	Медработник

д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления,	Сообщить в соответствующую службу	Все находящиеся сотрудники

печи		
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Директор, Заместитель директора по ВР, УВР
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Все сотрудники.
		Ответственный по питанию Васильева Т.Н.
		Директор
Осветительные приборы	На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура	Директор, Ответственный за ППБ

Приложения : Листы контроля ( 3 )

Программу разработали:

Ответственный  
по питанию



Васильева  
Т.Н.