

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №8» г. Гая»



**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
с применением принципов ХАССП  
в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении  
«Средняя общеобразовательная школа №8» г. Гая**

г. Гай, 2021г.

## 1. Паспорт программы

<b>Характеристика объекта</b>	
Полное и сокращенное наименование	Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 8» г. Гая Оренбургской области (МАОУ «СОШ № 8»)
Тип объекта	Школьная образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	<ul style="list-style-type: none"><li>• школьное образование;</li><li>• дополнительное образование детей и взрослых</li></ul>
Юридический адрес	462634, Оренбургская область, город Гай, проспект Победы, дом 17А
Фактический адрес	462634, Оренбургская область, город Гай, проспект Победы, дом 17А
<b>Характеристика здания</b>	
Тип строения	общественное здание и сооружения
Площадь	8 981 м <sup>2</sup>
Оборудование	холодильное и технологическое
<b>Характеристика инженерных систем</b>	
Освещение	комбинированное
Система вентиляции	механическая
Система отопления	газовая котельная
Система водоснабжения	ГВС и ХВС централизованное
Система канализации	централизованная

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (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 организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95\*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- 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»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;

- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»

### 3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	ФИО, Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Филиппов Сергей Николаевич, директор школы	-общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; -организация плановых медицинских осмотров работников; -организация профессиональной подготовки и аттестации работников; -разработка мероприятий, направленных на -устранение выявленных нарушений.	приказ №303/1 от 01.09.2020 г.
2	Попов Владислав Викторович, заместитель директора	-контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; -исполнение мер по устранению выявленных нарушений. -контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; -ведение учета и отчетности по производственному контролю -контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; -организация лабораторно-инструментальных исследований; -ведение учетной документации; -разработка мер по устранению выявленных нарушений; -контроль охраны окружающей среды.	приказ №303/1 от 01.09.2020 г.
3	Фадеева Оксана Васильевна, медработник (по	-медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников	

	согласованию)		
4	Волохо Марина Анатольевна, ответственный по питанию	- отслеживание витаминизации блюд; - ведение учетной документации.	приказ №274 от 28.08.2020 г.
5	-Директор  -члены школьной комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся МАОУ «СОШ №8»	-контроль организации питания;	приказ №303/1 от 01.09.2020 г.  приказ №275 от 28.08.2020 г.

**4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний**

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке)	СП 52.13330.2 016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	СН 2.2.4/2.1.8.562-96, ГОСТ 23337-2014	Протокол, журнал производственного контроля

			оборудования	(по 1 точке)		
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10. 2.2.5	Протокол, журнал производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10. 2.2.5	
5	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с мебели, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей стульчаков)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал производственного контроля
		Борьба с грызунами и насекомыми	1 раз в месяц	Согласно договору с ООО «Дезинфектор»	СП 2.4.3648-20	Акт, журнал производственного контроля
6	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол, журнал производственного контроля

				посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, догоотовочно м (2 пробы)		
7	Качество организац ии питания	Контроль за личной гигиеной сотрудников пищеблока	ежедневно	Сплошной осмотр всех сотрудников	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал здоровья
		Контроль качества готовых блюд	ежедневно	Отбор суточных проб		Бракеражный журнал
		Контроль проводимой витаминации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		Журнал С- витаминации и

**5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации**

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Директор школы	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель директора	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Учитель	44	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Секретарь	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Зав.библиотекой	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Лаборант	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Ст. вожатый	1	1 раз в год	1 раз в год
8	Соц. педагог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Гардеробщик	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Сторож школы	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Уборщик служебных помещений	12	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Рабочий по обслуживанию	2	1 раз в год	1 раз в 2 года

	здания			
15	Оператор газовой котельной	4	1 раз в год	1 раз в год
16	Дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

**6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию**

6.1. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ (лицензия)
1	Образовательная	№3080 от 16.12.2016 г
2	Медицинская	ЛО-56 №0007395 от 16.06.2020 г.

**7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг**

<b>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории</b>			
Объект контроля	Основание	Срок	Ответственные
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заместитель директора
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заместитель директора
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20 график проветривания	Постоянно	дежурный администратор
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заместитель директора
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель директора
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Заместитель директора
Состояние отделки стен пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заместитель директора
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заместитель директора



**Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления**

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственные
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	ООО «КШП» г. Орска
Готовые блюда: – суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	ООО «КШП» г. Орска
Дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	ООО «КШП» г. Орска

**Требования к соблюдению санитарных правил**

1. ООО «КШП» г. Орска является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, производственный контроль производства пищевой продукции в МАОУ «СОШ №8», в том числе обеспечивает:

- наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников;
- выполнение требований санитарных правил всеми работникам;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение работниками периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования.

**Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности**

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственные
Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2 раз в год, сентябрь, май	Медработник
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Медработник
Соблюдение использования технических средств обучения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Заместитель директора по ИКТ
Режим дня и занятий	СанПиН	1 раз в неделю и	Инженер по

	2.3/2.4.3590-20	при составлении расписания занятий	организации и организации и нормированию труда
<b>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья обучающихся</b>			
Объект контроля	Основание	Срок	Ответственные
Контроль за утренним приемом обучающихся	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Дежурный администратор, классные руководители
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
Осмотр обучающихся на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
<b>Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников</b>			
Объект контроля	Основание	Срок	Ответственные
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник
<b>Контроль охраны окружающей среды</b>			
Объект контроля	Основание	Срок	Ответственные
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	3 раза в неделю	ООО «Природа»
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	ООО «Экорт»
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	постоянно	ООО

		По необходимости	«Дезинфектор»
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	ООО «Дезинфектор»
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в квартал	ООО «Дезинфектор»

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель директора
Журнал осмотра обучающихся на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Личные медицинские книжки работников	Ежегодно	Заместитель директора
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заместитель директора
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель директора

**9. 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**

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	-прекращение работы пищеблока; -сокращение рабочего дня; -организация подвоза воды для технических целей; -обеспечение запаса бутилированной минеральной воды

2	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	-ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; -проветривание; -наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; -реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	-введение карантина; -реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	-приостановление деятельности до ликвидации аварии; -вызов специализированных служб
5	Неисправная работа холодильного оборудования	-прекращение работы пищеблока; -сокращение рабочего дня; -использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6	Пожар	-вызов пожарной службы; -эвакуация; -приостановление деятельности

**10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственные
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	по необходимости	Директор школы
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	по необходимости	Директор школы
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала,	по	Директор школы

	задействованных в организации и проведении производственного контроля	необходимости	
4	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации.	При приеме на работу и по необходимости	Заместитель директора
5	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заместитель директора
6	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заместитель директора
7	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки в школе	Постоянно	Медработник
8	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель директора
9	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Директор школы
10	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Директор школы

Программу разработали:

Директор МАОУ «СОШ №8» \_\_\_\_\_

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_

Филиппов С.Н.

Волохо М.А.