

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«УНЬЮГАНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2  
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА  
АЛЬШЕВСКОГО МИХАИЛА ИВАНОВИЧА»

---

**ПРИКАЗ**

От 28 декабря 2021 года

№ 247 - од

**Об утверждении программы производственного контроля МКОУ «Уньюганская СОШ №2 им.Альшевского на 2022 г.**

В соответствии с требованиями Федерального закона №52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями), санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить программу производственного контроля МКОУ «Уньюганская СОШ №2 им.Альшевского М.И.» на 2022 год (приложение 1).
2. Контроль за реализацией программы утвержденной п.1. данного приказа возложить на заместителя директора по АХЧ Пугач Г.И.
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы:

С приказом ознакомлены:

Пугач Г.И.



О.А. Каратаева

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Уньюганская средняя общеобразовательная школа №2 имени Ге-  
роя Социалистического труда Альшевского Михаила Ивановича»  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно -  
противоэпидемиологических профилактических мероприятий

на период с 10 января 2022 года по 31 декабря 2022 года

**Юридический** адрес: 628128, Тюменская область, ХМАО-Югра; Октябрьский район, пос. Уньюган, мкр. 40 лет Победы 11.

**Вид деятельности:** образовательная (Лицензия серии 86Л01 № 0001448 регистрационный номер № 2227 от «24» августа 2015 года)

**Цель программы:**

Организация мероприятий направленных на:

- Создание здоровых и безопасных условий для организации учебного и производственных процессов
- Предупреждение возникновения вредных факторов, влияющих на организм обучающихся и работающих
- Профилактику заболеваний, сохранение и укрепление здоровья обучающихся и работающих
- Проведение мер по организации питания обучающихся и осуществления контроля за питанием

**1. Нормативная документация:**

- Федеральный закон № 52 « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г.
- Федеральный закон № 29 « О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.00 г.
- СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»
- СанПиН 2.1.4.1074-01 « Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»
- СанПиИ 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СанПиИ 2.2.1/2.1.1.1278-03 « Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
- СанПиН 2.3.2.1078-01 « Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- СанПиН 3.2.1333-03 « Профилактика паразитарных болезней»
- 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, в помещениях жилых, общественных зданий на территории жилой застройки. Санитарные нормы».
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 « Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы.»
- СП 3.5.1378-03 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»
- СанПиН 2.3.2.1940-05 « Организация детского питания»
- СП 1.1.1058-01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

**2. Ответственным лицом за осуществление производственного контроля является:**

заведующий производством Фотеева Лиля Иосифовна.

**3. Объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований по столовой.**

Вид исследований	Объект исследования	Количество	Кратность
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Вторые блюда, гарнир, соус	3 блюда исследуемого приёма пищи	Один раз в квартал (1,2,4 квартал.)
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Завтрак, обед	1 блюдо	1 раз в год ( 2 квартал)
Контроль проводимой С витаминизации блюд	Напиток	1 блюдо	2 раза в год (1, 3 квартал)
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование и инвентарь в цехе обработки овощей.	5 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: мочных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, мясном, горячем.	2 пробы	2 раза в год
Исследование воды на к.х.а.	Питьевая вода из разводящей сети.	1	1 раз в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений и медицинского кабинета.	Рабочее место	4	2 раза в год ( в холодный и тёплый период)

Смывы с поверхностей на цисты простейших	Оборудование, инвентарь, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты	10	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим (марганец, железо) показателям.	Питьевая вода из разводящей сети помещений: мочечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, мясном, горячем.	3 пробы	3 раза в год (январь, март, сентябрь)

#### **4. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля**

1. Журнал осмотра на педикулез.
2. Журнал приема амбулаторных больных.
3. Журнал кварцевания медицинского кабинета.
4. Журнал регистрации температурного режима холодильника ..
5. Журнал аварийных ситуаций.
6. Карантинный журнал.
7. Журнал учета травматизма .
8. Журнал учета инфекционных заболеваний.
9. Журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок.
11. Журнал бракеража сырой продукции.
12. Журнал об отсутствии гнойничковых заболеваний.
13. Журнал «С» витаминизации третьего блюда.
14. Книга записи санитарного учреждения.
15. Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный).
16. Личные медицинские книжки сотрудников
17. Санитарный паспорт на автотранспорт для перевозки продуктов

#### **5. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, иных ситуаций создающих угрозу сан-эпид. благополучию населения:**

- прекращение подачи горячей и холодной воды (порыв системы водопровода)
- аварийная ситуация на наружных и внутренних сетях канализации
- аварийная ситуация на электросетях
- выход из строя холодильного и технологического оборудования
- загрязнения окружающей среды с возникновением угрозы здоровью
- изменения условий обучения и учебных про грамм
- проведение реконструкции в учреждении, отдельных помещениях
- сообщение об инфекционных заболеваниях, отравлениях, связанных с употреблением пищи

