

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение:  
«Тохтуевская средняя общеобразовательная школа»



Утверждено  
приказом  
директора школы от 01.09.2022г

№ 202

с. Тохтуево

Г.В.Сойма

**Программа**  
**производственного контроля соблюдения санитарных правил и норм, проведения**  
**санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий**  
**в Муниципальном автономном**  
**общеобразовательном учреждении**  
**«Тохтуевская средняя общеобразовательная школа»**  
**на 2022 -2024 г.г.**

## 1. Общие сведения о юридическом лице

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Тохтуевская средняя общеобразовательная школа», год постройки - 1989 г

Юридический и фактический адрес:

Пермский край, Соликамский район, с.Тохтуева, ул. Молодежная, д. 5.

Телефон 8 34 (253) 7 26 73.

Школа имеет следующие структурные подразделения:

«Жулановская школа – детский сад», находящееся по адресу: 618524, Россия, Пермский край, Соликамский городской округ, с. Жуланово, ул. Культуры, д. 25.

«Тохтуевский детский сад», находящееся по адресу: 618507, Россия, Пермский край, Соликамский городской округ, с.Тохтуева, ул. Молодёжная, д.7.

«Затонская школа», находящееся по адресу: 618520, Россия, Пермский край, Соликамский городской округ, п. Затон, улица Советская, дом 4.

«Затонский детский сад», находящееся по адресу: 618520, Россия, Пермский край, Соликамский городской округ, п. Затон, ул. Водников, д. 10А.

«Тюлькинская школа», находящееся по адресу: 618521, Россия, Пермский край, Соликамский городской округ, п. Тюлькино, ул. Мира, д. 12.

«Тюлькинский детский сад», находящееся по адресу: 618521, Россия, Пермский край, Соликамский городской округ, п. Тюлькино, ул. Лесная, д. 3.

Фамилия, имя, отчество руководителя учреждения **Галина Владимировна Сойма**

**Лицензия** на осуществление образовательной деятельности: серия 59Л01, регистрационный номер № 0004563 от 09 декабря 2019 г., срок действия – бессрочно, выдана Министерством образования Пермского края.

Сведения о наличии санитарно-эпидемиологического заключения: имеются.

## 2. Ответственные специалисты за организацию и осуществление производственного контроля

№	ФИО	Занимаемая должность
1	Сойма Галина Владимировна	Директор
2	Кочергина Ольга Александровна	Специалист по охране труда
3	Костылева Алевтина Михайловна	Заведующий хозяйством
4	Трошкова Татьяна Николаевна	Заместитель директора
5	Федурина Елена Владимировна	Заведующий хозяйством
6	Кузнецова Ольга Викторовна	Заместитель директора
7	Зебзеева Наталия Ивановна	Заместитель директора
8	Ромодина Татьяна Николаевна	Заместитель директора

### 3. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

#### 3.1. Визуальный контроль

<i>Наименование мероприятия</i>	<i>Периодичность</i>	<i>Форма учета</i>
Контроль состояния системы освещения	ежедневно	
Контроль системы электроснабжения	постоянно	Акты замеров сопротивления
Контроль состояния системы отопления	осенне-зимний период – постоянно летний период – по мере необходимости	Акты приёмки
Контроль системы водоснабжения образовательного учреждения	ежедневно	Журнал
Контроль состояния канализации	ежедневно	Журнал
Контроль своевременного вывоза твердых бытовых отходов	по графику	Акты выполненных работ
Контроль состояния воздушно – теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	постоянно	
Контроль качества уборки школьных помещений	ежедневно	Акты проверок в случае неисполнения
Контроль содержанием территории учреждения	ежедневно	Журнал
Контроль состояния учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном кабинете ОУ)	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в четверть	справка
Контроль маркировки учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в четверть	справка
<b>Контроль выполнения санитарно – эпидемиологических требований в пищеблоке</b>		
Контроль организации питьевого режима в школе	ежедневно	справка
Контроль соблюдения недельного (ежедневного) меню	ежедневно	
Контроль контингента питающихся (1-4 классы, малоимущие и многодетные. Дети с ОВЗ, дети СОП)	еженедельно	Акты и приказы по питанию, тетрадь учета
Контроль гигиены приема пищи учащимися	ежедневно	График дежурства по столовой
Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке	по плану работы	справка

Качество мытья посуды	по плану работы	справка
Условия и сроки хранения продуктов	по плану работы	справка
Исправность холодильного и технологического оборудования	ежегодно	акт
Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров	по плану работы	
Дезинфицирующие мероприятия	по плану работы	справка
Санитарное состояние столовой.	по плану работы	справка
Контроль питания общественной комиссией	по плану работы	Акты, справки

### 3.2. Лабораторные исследования

№ п./п.	Вид исследований	Кратность
1	Вода водопроводная по микробиологическим показателям (из разводящей сети)	1 раз в год (1 проба)
2	Вода водопроводная по санитарно - химическим показателям (из разводящей сети)	1 раз в год (1 проба)

### 4. Перечень возможных аварийных ситуаций

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	ЕДДС, администрация СГО, управление образования, органы Роспотребнадзора	Временная остановка работы образовательного учреждения.
Авария внутренней системы водоснабжения и водоотведения	1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	ЕДДС, администрация СГО, управление образования, органы Роспотребнадзора	1. Немедленно прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Провести лабораторные исследования после ликвидации аварии.
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии и длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	ЕДДС, администрация СГО, управление образования, органы Роспотребнадзора	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 технологичес	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов	ЕДДС, администрация СГО, управление	1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой.

кого и холодильног о оборудовани я	патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	образования, органы Роспотребнадзора	2.Провести мероприятия по ремонту. 3.Провести экспертизу пищевых продуктов.
--	--	---	--

## Программа по осуществлению контроля за организацией питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<i>1. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>				
1.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции.
1.2.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
<i>2. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе</i>				
2.1.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
<i>3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</i>				
3.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима
3.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима
<i>4. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</i>				
4.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
4.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

5. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
5.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Старший повар	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
5.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Старший повар	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
6. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.				
6.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Классные руководители	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.
6.2.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Классные руководители	Визуальный контроль, беседы с обучающимися

### Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки	1 раз в полугодие	Акт проверки	
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	лето	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
6	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	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологически м показателям - 2 раза в год	Акт проверки
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки



	помещениях					
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год	Акт проверки	

**Г Р А Ф И К  
проведения генеральной уборки столовой**

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	2 раза в месяц

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

Журнал учета результатов медицинских осмотров работников;

Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;

Личные медицинские книжки работников;

Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)