



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МОУ «Лицей №1»
Е.Ю. Дудкина
01.11.2019г.

Программа
(План) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм,
проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в муниципальном общеобразовательном учреждении
«Лицей №1»
(2020-2025гг)

1. Общие сведения о юридическом лице

1.1. Полное наименование учреждения: Муниципальное общеобразовательное учреждение «Лицей №1»

1.2. Сокращенное наименование учреждения: МОУ «Лицей №1». Полное и сокращенное наименования являются равнозначными. Муниципальное общеобразовательное учреждение «Лицей №1» зарегистрировано Администрацией Муниципального образования городского округа «Ухта».

Имеет фактический адрес: 169300, Республика Коми, г. Ухта, ул. Косолапкина, д. 16.

Юридический адрес: 169300, Республика Коми, г. Ухта, ул. Косолапкина, д. 16.

2. Предмет, вид осуществляемой деятельности:

2.1. Предметом деятельности МОУ «Лицей №1» является реализация образовательных программ основного общего, среднего (полного) общего образования, обеспечивающие дополнительную (углубленную) подготовку обучающихся по предметам гуманитарного, химико-биологического, экономико-математического профилей.

2.2. Организация образовательного процесса МОУ «Лицей №1» осуществляется на основе образовательных программ и расписания занятий, разработанными в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом общего образования, Типовым положением об образовательном учреждении, санитарными правилами и нормативами и утвержденными МОУ «Лицей №1» самостоятельно.

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

- ФЗ от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Закон Российской Федерации от 07.01.1992г. № 2300-1 "О защите прав потребителей";
- ФЗ от 17.09.1998 № 157 – ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней";
- Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон «О лицензировании отдельных видов деятельности» от 04.05.2011г. №99-ФЗ;
- Федеральный закон от 23.02.2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;

- Федеральный закон «О техническом регулировании от 27.12. 2002г. №184-ФЗ;
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011;
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013;
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013;
- Технический регламент таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 023/2011;
- Технический регламент таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 024/2011;
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического, лечебного и диетического профилактического питания» ТР ТС 027/20124;
- Постановление Правительства российской федерации от 15.08.1997 №1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»;
- Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (с изменениями и дополнениями);
- СанПин 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы »;
- Сан Пин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, контроля качества»;
- Сан Пин 2.4.2.2821-10 «Санитарно- эпидемиологические требования к условиям и организации в общеобразовательных учреждениях»;
- СП 2.4.4.3172-14 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей».
- СП 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждения начального и среднего профессионального образования»;
- СанПин 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- СП2.3.6.1079-012 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания. Изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии. Профилактика инфекционных заболеваний. Инфекций дыхательных путей»;
- СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсинеоза»;
- СП 3.1.1. 2341- 08 " Профилактика вирусного гепатита В";
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;

- СП 3.1.2.3162-14 "Профилактика коклюшной инфекции»;
- СП 3.1.2.952-11 "Профилактика кори, краснухи, и эпидемического паротита ";
- СП 3.1.2. 1203 -03 "Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции ";
- СП 3.1.2.951-11 "Профилактика полиомиелита»;
- СП 3.1.2.2512-09 Профилактика менингококковой инфекции»;
- СП 3.2. 3110-13 "Профилактика энтеробиоза ";
- Сан ПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»;
- СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;
- СП 3.1.2.950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»;
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
- СП 3.1.2.3117-13 «профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;
- СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной»;
- Сан ПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
- СП 2.2.4/2.1.8.562-96 «шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»;
- постановление правительства РФ от 03.09.2010г №681 «Об утверждении правил обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащий сбор, накопление. Использование, обезвреживания, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям окружающей среде».

4. Ответственные за организацию и осуществление производственного контроля

Ф.И.О.	Должность
Дудкина Елена Юрьевна	Директор
Безвербная Светлана Борисовна	Заместитель директора по ВР
Каганцов Борис Григорьевич	Заместитель директора по безопасности
Лескова Илона Робертовна	Заместитель директора по АХР

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

5.1. Визуальный контроль

Контроль за состоянием системы освещения	ежедневно	Директор, заместитель директора по АХР
Контроль за системой электроснабжения	постоянно	
Контроль за состоянием системы отопления	осенне-зимний	
Контроль за системой водоснабжения	период – постоянно	

<p>образовательного учреждения</p> <p>Контроль за состоянием канализации</p> <p>Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов</p> <p>Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования</p> <p>Контроль за состоянием воздушно – теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания</p> <p>Контроль за качеством уборки школьных помещений</p>	<p>летний период – по мере необходимости</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>По графику</p> <p>ежедневно</p> <p>постоянно, каждую перемену</p> <p>ежедневно</p>	
<p>Контроль за содержанием территории учреждения</p>	<p>ежедневно</p>	
<p>Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)</p>	<p>Ежегодно перед началом нового учебного года, затем</p> <p>1 раз в месяц</p>	<p>Директор</p> <p>Зам. директора по ВР</p>
<p>Контроль за маркировкой учебных парт и стульев</p>	<p>Ежегодно перед началом нового учебного года, затем</p> <p>1 раз в месяц</p>	<p>Зам директора по АХР</p>
<p>Контроль за организацией питьевого режима в школе</p> <p>Контроль и организация работы транспорта для перевозки продуктов</p> <p>Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню</p>	<p>ежедневно</p>	<p>Директор,</p> <p>заместитель директора по АХР</p>
<p>Контроль за контингентом питающихся</p> <p>Контроль за гигиеной приема пищи учащимися</p>	<p>еженедельно</p> <p>ежедневно</p>	<p>Социальный педагог</p> <p>Классные руководители</p>
<p>Контроль выполнения санитарно – эпидемиологических требований в пищеблоке:</p> <p>правила хранения и приемки продовольственного сырья и</p>	<p>1 раз в неделю</p>	<p>Медицинская сестра,</p> <p>заместитель директора по АХР</p>

<p>пищевых продуктов;</p> <p>уборки столовой;</p> <p>правила мытья посуды;</p> <p>контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках;</p> <p>контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам;</p> <p>контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов</p> <p>контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции;</p> <p>контроль за качеством готовых блюд, правильностью составления 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</p>	<p>2 раз. в неделю</p> <p>ежедневно</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в мес.</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в мес.</p> <p>1 раз в квартал</p> <p>При поступлении продуктов</p>	
---	---	--

продукции - бракераж готовых блюд		
<p>Контроль за прохождением медицинского осмотра:</p> <p>- первичный</p> <p>– все сотрудники;</p> <p>-периодический:</p> <p>Все сотрудники</p> <p>Сотрудники пищеблока:</p> <p>- медосмотр;</p> <p>- профессиональная гигиеническая подготовка).</p> <p>Администрация:</p> <p>профессиональная гигиеническая подготовка).</p> <p>Все сотрудники</p> <p>Периодический</p> <p>Медицинская осмотр (справка ГАИ)</p>	<p>При поступлении на работу</p> <p>ежегодно</p>	<p>Заместитель директора по АХР</p>

5.2. Лабораторные исследования

<p>Вид исследований</p> <p>Вода водопроводная по микробиологическим показателям (из разводящей сети)</p>	<p>Кратность</p> <p>1 раз в год (1 проба)</p>
<p>Вода водопроводная по санитарно-химическим показателям (из разводящей сети)</p>	<p>1 раз в год (1 проба)</p>

6. Производственный контроль осуществляется

Наименование лаборатории (учреждения): филиал федерального государственного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Коми в г. Ухте". Адрес: 169314, Республика Коми, г. Ухта, ул. Севастопольская, д. 1.

7. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению
Администрация

Учебно-вспомогательный персонал, технический персонал

Педагогический состав

8. Мероприятия по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия

Наименование работ Частичная побелка коридоров Побелка коридоров (потолка, стен) Покраска полов в коридоре, в столовой, туалетах, кухне Косметический ремонт спортивного зала Ревизия отопительной системы	Срок выполнения июль Июнь -август В течение года Июль- август Июнь- август Май- август	Ответственные Техперсонал Техперсонал Техперсонал Техперсонал Лескова И.Р.
---	--	---

9. 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.	1. Администрацию Управления образования 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор	Временная остановка работы
Авария систем хозяйственно – питьевого водоснабжения, их отсутствие	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.
Авария системы электроснабжения отсутствие	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и	1. Администрацию Управления образования.	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести

<p>электроэнергии длительное время</p>	<p>продуктов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний</p>	<p>2. Органы местного самоуправления, 3.Роспотребнадзор</p>	<p>мероприятия по ремонту коммуникаций. 3.Провести экспертизу пищевых продуктов. 4.Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии</p>
<p>Выход из строя технологического и холодильного оборудования</p>	<p>1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний</p>	<p>1.Администрацию Управления образования. 2.Органы местного самоуправления, 3.Роспотребнадзор</p>	<p>1.Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 3. Провести мероприятия по ремонту. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов.</p>

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «Лицей №1»

01.09.2020г.

И.Ю. Дудкина

План производственного контроля организации питания

п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
Устройство и планировка пищеблока Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Зам. директора по АХР	Акт готовности к новому учебному году	
Оформление столовой	1 раз в четверть	Зам. директора по АХР	Справка	
<i>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</i>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров	Директор школы	Договор с предприятием питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством	Акт (при выявлении нарушений условий

			питания	транспорти ровки)
2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортимен тный перечень вырабатыва емой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Медсестра	Журнал бракеража готовой продукции.
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1.	Рацион питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, ассортимен тный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Технологич еские карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания,	Сертификат соответстви я и санитарно- эпидемиоло гическое

			медсестра	заключение на пищеблок. Инструкции , журналы.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в четверть	Зам. директора по АХР.	Журнал регистрации температур бы теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра	Журнал производственного контроля. Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
<i>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</i>				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам. директора по АХР.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и	Ежедневно	Зам. директора по АХР.	Журнал температурного

	морозильные камеры).			режима и относительной влажности.
<i>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</i>				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам. директора по АХР, зам. директора по безопасности.	Визуальный контроль
<i>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</i>				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них.	Ежедневно	Зам. директора по АХР.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	Ежедневно	Зам. директора по АХР.	Визуальный контроль
<i>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i>				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством	Инструкции режима обработки оборудования

			питания, зам. директора по АХР, медсестра.	<p>ия инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатаци и посудомоеч ной машины. График генеральны х уборок помещений.</p>
8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	<p>Приказ об организации и питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.</p>
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам. директора по безопасности.	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за	Журнал производств

			организацией и качеством питания.	енного контроля.
<i>9. Работа с родителями и учащимися</i>				
9.1	Информирование об организации питания в школьной столовой на общешкольных родительском собраниях, на сайте школы	каждую четверть, по мере необходимости	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	протоколы
9.2	Информация для родителей о количестве выделенных средств на организацию школьного питания детей	2 раза в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Информационная справка
9.3	Проведение разъяснительной работы среди родителей по целевому использованию бюджетных средств на горячее питание школьников	1 раз в четверть	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, классные руководители	беседа
9.4	Проведение просветительской работы среди обучающихся и их родителей по вопросам рационального питания и повышению культуры питания	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	план беседа	
9.5	Проведение агитационно-просветительской работы по привлечению родительских средств по организации питания обучающихся	1 раз в четверть	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, классные руководители	план беседа

	с целью увеличения охвата питанием.			
9.6	Привлечение родительской общественности к контролю за организацией питания.	в течение года	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, классные руководители	Приказ о включении в комиссию по контролю
9.7	Проведение анкетирования среди учащихся и родителей об организации и качестве питания в столовой	по плану	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, классные руководители	анкетирование заключение
9.8	Проведение анализа потребительского спроса среди обучающихся, их родителей по ассортименту и качеству отпускаемой продукции	1 раз в четверть	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, классные руководители	отзывы родителей анкетирование
9.9	Организация потребительской конференции с комбинатом питания	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, классные руководители	отзывы родителей

10. План санитарно - оздоровительных мероприятий на 2020-2025 год

Мероприятие	Сроки выполнения
Ревизия отопительной, водопроводной, канализационной систем	Май, июнь
Ремонт спортивного зала, столовой, пищеблока	Июнь- август
Озеленение школьной территории	Апрель- июнь
Благоустройство школьной территории	Апрель- август
Косметический ремонт школьных помещений	Июнь
Ремонт в кабинетах информатики	Июнь- август
Ремонт в кабинетах информатики	Июль-август
<p>Договоры (номер договора, дата его заключения и наименование организации, с которой договор заключен):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Договор на проведение дератизационных работ от 20.01.2020г. ФГУП «Дезинфекция». 2. Договор обследования на наличие насекомых от 20.01.2021г. ФГУП «Дезинфекция» 3. Договор Энергоснабжения № 1212501 от 20.01.2020г ОАО «Энергосбытовая » 4. Договор на выполнение услуг по аварийному обслуживанию внутридомовых сетей от 01.01.2021г. 5. Договор на медицинское обслуживание № 2\Л1 от 01.09.2019г. ГБУЗРК «Ухтинская детская больница». 6. Договор на вывоз твердых бытовых отходов № 953/РО-П/2021 от 	

20.01.2021г ООО « УХТАЖИЛФОНД»

**Отчет о выполнении Программы производственного контроля
за 2019-2020 уч. год**

1. Произведена внутренняя покраска и побелка основного корпуса, приведены в соответствие коридоры, кабинеты, столовая, кухня, туалеты.
2. Организация бесплатного питания учащихся
3. Произведён косметический ремонт пищеблока.
4. Благоустроена школьная территория.
5. Организована работа трудового отряда в летние каникулы июль
6. Проведен медицинский осмотр сотрудников (ноябрь – декабрь).
7. Утилизированы 20 люм. лампы в пожарную охрану (июль)