

УТВЕРЖДАЮ»

Директор ИСО
Ильинский И.Б.
И.Б. Ильинский
г. Владикавказ
« 01 » 2021г.

ПРОГРАММА

ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа № 5 им. Мухоморова И.В.»

❖ Юридический адрес 362040 РСД - Ассенту, г. Владикавказ, ул. Чернышев, 4

❖ Фактический адрес 362040 РСД - Ассенту, г. Владикавказ, ул. Чернышев, 4

❖ Количество работающих 170 из них прошло проф.медосмотры 169

❖ Свидетельство о государственной регистрации е 15 г 000943 655

❖ _____

Настоящая Программа производственного контроля (далее – Программа) разработана в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 1.1.1058–01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Программа разработана с целью обеспечения санитарно-эпидемиологических критериев безопасности при функционировании объекта, а так же предупреждения загрязнения природной и производственной среды в результате производственной деятельности, что позволит исключить вредное воздействие на здоровье человека.

Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами

Производственный контроль осуществляется как визуально, так и с помощью проведения лабораторных исследований.

Визуальный контроль предусматривает:

- контроль содержания прилегающей территории;
- контроль содержания помещений;
- контроль качества обработки оборудования, инвентаря;
- контроль качества используемых моющих и дезинфицирующих средств, режима их хранения и приготовления рабочих растворов;
- контроль наличия насекомых и грызунов.

Визуальный контроль проводится ежедневно.

1. Программа основана на действующих санитарных правилах, и методиках контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

1. Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 28 ноября 2015 года);
2. СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
5. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
6. ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
7. ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»
8. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"
9. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"
10. ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
11. СанПиН 2.3.21078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
13. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
14. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
15. СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
16. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
17. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

18. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
19. СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
20. СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
21. СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза» (с изменениями на 6 февраля 2015 года);
22. СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
23. СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
24. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (с изменениями на 29 декабря 2015 года);
25. МУК 4.2.2661-2010 «Методы санитарно-паразитологических исследований»;
26. МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды».

2. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной подготовке подлежат следующие сотрудники:

Список прилагаются.

№ п/п	Ф.И.О. сотрудника	Занимаемая должность
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

3. Мероприятия по осуществлению производственного контроля:

1	Наличие официально изданной нормативной документации, современное приобретение, изучение должностными лицами и персоналом.	Постоянно
2	Контроль наличия документов, подтверждающих качество и безопасность реализуемых пищевых продуктов.	Постоянно
3	Создание условий, необходимых для соблюдения санитарных норм и правил при приеме, хранении и реализации пищевых продуктов и сырья.	Постоянно
4	Прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную подготовку и аттестацию.	При поступлении на работу
5.	Контроль за своевременным прохождением периодических мед. осмотров.	При поступлении на работу, один раз в год и. на каждого работника
6.	Контроль за своевременным прохождением периодической проф. гигиенической подготовки и аттестации	1 раз в год
7.	Выполнение постановлений, предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы в установленные сроки.	По факту поступления документов.
8.	Контроль сроков реализации (годности) пищевых продуктов а/ для особо скоропортящихся б/ остальные	ежедневно 1 раз в неделю
9.	Контроль наличия достаточного количества производственного оборудования, инвентаря, посуды, тары, упаковочных материалов, моющих и дез. средств.	По мере необходимости
10.	Обеспечение исправной работы и своевременный ремонт технологического, холодильного и другого оборудования, наличие термометров для контроля температуры.	По мере необходимости 1 раз в год
11.	Разработать мероприятия направленные на улучшение условий пребывания и воспитания детей и состояние их здоровья.	Руководитель
12.	В целях обеспечения санитарно – эпидемиологического благополучия Д/с необходимо провести следующие мероприятия	Руководитель

4. При возникновении следующих ситуаций, необходимо немедленно известить органы санитарного надзора:-

- выход из строя холодильного оборудования;
- авария канализационной системы с изливом сточных вод;
- регистрации случая возникновения: отравления, связанного с употреблением изготовленных блюд;
- отсутствие холодной и горячей воды в системе обеспечения;
- нарушение целостности люминесцентных ламп.