

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №4
УСТЬ-КУТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ**

ПРИКАЗ

12 января 2022 г.

г. Усть-Кут

№ 08 - о

Об утверждении Программы производственного контроля

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 1.1.1058-01 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18

ПРИКАЗЫВАЮ:

Утвердить Программу производственного контроля в МОУ СОШ № 4.

И.о. директора



Е.А. Кармадонова



«УТВЕРЖДАЮ»
И.о. директора МОУ СОШ № 4
Е.А. Кармадонова
приказ № 08-о от 12.01.2022г.

ПРОГРАММА
производственного контроля
МОУ СОШ №4 УКМО

№	Наименование предприятия	Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 4 Усть-Кутского муниципального образования Иркутской области
1	Юридический адрес	666505, Иркутская область, город Усть-Кут, ул. Речников, 40
2	Телефон	8(39565) 5- 71- 68
3	Электронная почта	school4 uk 81@mail.ru
4	ОКВЭД	85.14
5	ИНН	3818014626
6	КПП	381801001
7	Фамилия, имя, отчество руководителя	Директор – Кармадонова Елена Александровна
8	Телефоны: руководителя зам. директора по АХР	8(39565) 5-71-68 8(39565) 5-61-34
9	Численность работников	84
10	Наименование лаборатории	отсутствует
11	Статус лаборатории (№ аттестации, аккредитации, лицензии)	

1. Перечень официальных документов, соответствующих осуществляемой деятельности

1. Закон от 30.03.99 г. №52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Закон от 2.01.00г. № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями»;
4. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества»;
5. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах в помещениях жилых и общественных зданий на территориях жилой застройки»;
6. СанПиН22.4.548-96«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
7. СанПиН22.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» изм. №1;
8. СанПиН2.4.5.2400-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
9. СанПиН32.1333-03 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории Российской Федерации»;
10. «Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)». Утв. Решением комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299
11. ТРТС.

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Кармадонова Елена Александровна - директор школы, приказ № 10-лс от 07.06.2022г.
 Зуев Алексей Алексеевич -заместитель директора по АХР, приказ № 02-лс от 09.01.2022г.
 Однокурцева Марина Васильевна- шеф - повар, приказ № 14-лс от 23.04.2015г.
 Бутрон Ольга Станиславовна - фельдшер, приказ №

3. Перечень должностей работников, которые подлежат медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке

Профессия, должность	Количество работников	Периодичность	
		Медосмотров	Гигиенического обучения
Шеф – повар, кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
Повар	4	1 раз в год	1 раз в год
Кухонный работник	2	1 раз в год	1 раз в год
Уборщик служебных помещений	2	1 раз в год	разв год

4. Организация и проведение лабораторно-инструментальных исследований и испытаний

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность лабораторно – инструментальных исследований на пищеблок

Вид исследований	Объект исследования	Количество	
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приёма пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль, проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год

Микробиологическое исследование смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе переработки овощей		1 раз в год
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (мясо, рыба, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследование 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)	1 проба	По химическим показателям - 1 раз в год, по микробиологическим показателям - 1 раз в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	1	2 раза в год (в холодный и тёплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещённости в производственных помещениях	Рабочее место	1	1 раз в год в тёмное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место		1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума
Качество термической обработки (визуальный: метод)	Вторые блюда из мяса, рыбы, птицы (готовые)	1 блюдо	1 раз в год

5. Мероприятия по осуществлению эффективного контроля за соблюдением санитарных правил

Лица, ответственные за осуществление производственного контроля (в т.ч. медработник), осуществляют следующие мероприятия:

№	Наименование мероприятия	Периодичность
1	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер и другого холодильного оборудования	Ежедневно
2	Проверка качества поступающей продукции и продовольственного сырья, сроков хранения и реализации, условий транспортировки	Постоянно
3	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров. Организация проведения гигиенической подготовки и аттестации.	Согласно графика
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений. Соблюдение режима мытья и обработки технологического оборудования, инвентаря и тары. Соблюдение правил личной гигиены.	Ежедневно
5	Организация: лабораторного контроля	Согласно графика
6	Осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний	Ежедневно
7	Мероприятия по дератизации и дезинсекции, согласно договора	Плановые
8	Проведение санитарных дней	1 раз в месяц
9	Проведение санитарных часов	1 раз в неделю
10	Проведение бракеража блюд, кулинарных и кондитерских изделий.	Ежедневно

6. Перечень форм учета по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»

«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»

«Журнал здоровья»

«Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»

«Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования»

«Ведомость контроля за рационом питания»

Протоколы санитарно-химического и микробиологического исследования продукции.

Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов.

Протоколы санитарно-химического и микробиологического исследования воды

Протоколы измерений метеорологических факторов, освещённости, шума.

Личные медицинские книжки

7. Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов местного самоуправления и территориальный отдел ТУ Роспотребнадзора

1. Отсутствие водоснабжения
2. Отсутствие электроснабжения с выводом из строя технологического и холодильного оборудования.
3. Авария на канализационных сетях с выходом сточных вод в производственные складские помещения.

Ответственные: директор Кармадонова Елена Александровна
заместитель директора по АХР Зуев Алексей Алексеевич.

АНО «Медпроф» проводит мероприятия по дезинсекции и дератизации согласно договора (периодичность указана в договоре).

**Протокол
согласования цен на
проведение
производственного
контроля.**

г. Усть-Кут

30.12.2021г.

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г. Усть-Куте, Усть-Кутском, Казачинско-Ленском, Киренском районах в лице главного врача Валянина С.Ю., именуемого в дальнейшем «Исполнитель» и МОУ СОШ № 4 УКМО, в лице директора Кармадоновой ЕА., именуемого в дальнейшем «Заказчик», удовлетворяем, что сторонами достигнуто соглашение о цене за санитарно-гигиенические исследования по программе производственного контроля, согласно перечню за год:

Наименование исследования	Количество	Периодичность	Период оказания услуг	Цена		
				Стоимость одной услуги, без учета НДС 20% (руб)	Общая стоимость, без учета НДС - 20% (руб)	Общая стоимость, с учетом НДС -20% (руб)
КМАФАнМ (классический бактериологический метод).	8	2	До 31.12.2022	531,16	4 249,28	5 099,14
БГКП (классический бактериологический метод).	8	2	До 31.12.2022	359,31	2 874,48	3 449,38
Стафилококк (S aureus) (классический бактериологический метод).	8	2	До 31.12.2022	396,4	3 171,2	3 805,44
Сальмонеллы (классический бактериологический метод).	8	2	До 31.12.2022	861,16	6 889,28	8 267,14
Исследование смывов на БГКП с использованием среды Кода (классический бактериологический метод).	14	2	До 31.12.2022	259,56	3 633,84	4 360,61
Измерение параметров микроклимата (температура воздуха, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха).	2	2	До 31.12.2022	361,11	722,22	8 66,66
Вода питьевая: ОМЧ на 370 (общее микробное число)	2	2	До 31.12.2022	272,9	545,8	654,96
Вода питьевая: ОКБ общие (обобщенные) колиформные бактерии (вся вода, кроме воды водоёмов и сточной)	2	2	До 31.12.2022	317,1	634,2	761,04
Вода питьевая: ТКБ общие (обобщенные) колиформные бактерии (вся вода, кроме воды водоёмов и сточной)	2	2	До 31.12.2022	279,66	559,32	671,18
Мутность (фотометрический	2	2	До	161,35	322,7	387,24

метод).			31.12.2022			
Жесткость (тириметрический метод)	2	2	До 31.12.2022	152,09	304,18	365,02
Железо (фотометрический метод)	2	2	До 31.12.2022	416,33	832,66	999,19
Измерение искусственной освещенности	2	2	До 31.12.2022	231,82	463,64	56,37
Качество термической обработки (визуальный метод)	2	2	До 31.12.2022	359,83	719,66	863,59
Дез.раствор (на заданную концентрацию) (титриметрический метод)	2	2	До 31.12.2022	162,4	324,8	389,76
Активный хлор в дез.веществе (тиртри-метрический метод)	2	2	До 31.12.2022	262,97	525,94	631,13
				Итого	26 773,20	32 127,87
				В т.ч. НДС 20%	5 354,64	
				Итого с НДС	32 127,87	

Итого за год: 32 127,87 (тридцать две тысячи сто двадцать семь) рублей 87 копеек, в том числе НДС 20% 5 354,64 (пять тысяч триста пятьдесят четыре) рубля 64 копейки.