

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20"САНИТАРНО- ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯНАСЕЛЕНИЯ»" и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно (Приложение №1)

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБОУ « ООШ №4» (далее – образовательная организация) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Использование принципов ХАССП заключается в ***контроле конечного продукта*** и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ). Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ. Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП. Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

***Целью*** производственного контроля за качеством пищевой продукции в образовательной организации является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

# Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

* 1. требования к, инвентарю, посуде;
	2. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
	3. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
	4. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

# Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

* 1. Пищеблок образовательной организации оборудован необходимым моечным оборудованием (Приложение №\_\_\_).
	2. Инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.
	3. инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:
		+ количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует количеству посадочных мест в обеденном зале. Посуда хранится на стеллажах.
	4. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.
	5. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.
	6. В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.
	7. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 45 °C с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °C с помощью шланга с душевой насадкой, просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах..
	8. Выделена емкость для обработки производственного оборудования.
	9. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью.
	10. Столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, с применением моющих средств, с последующим прокаливанием в жарочном шкафу. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих и дезинфицирующих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 45 °C, повторное промывание во второй ванне с добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше, чем в первой секции, ополаскивается горячей проточной водой температурой не ниже 65 °C в третьей секции ванны (с помощью гибкого шланга с душевой насадкой) и просушивается на специальных решетках.
	11. Столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, ветошь и др.). Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

* 1. Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения, промывается с применением моющих средств, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается, в специально отведенном месте.
	2. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.
	3. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

# Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений

# (Приложение № \_\_\_\_)

 4.1Объектами производственного контроля являются: реализуемая продукция, вода водопроводная, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

 4.2Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно - двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий, мойщик посуды)

4.3Производственный контроль включает:

4.3.1Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью

4.32Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

4.3.3 Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

4.3.4Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

4.3.5Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

 4.3.6Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

4.3.7Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

4.38Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП МБОУ «ООШ №4»

4.4Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.

4.5Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор и лицо, назначенное по приказу.

# .Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению.

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

* Приложение № 26. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.
* Приложение № 27. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказу МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

#  7.Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

* Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
* Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
* Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
* Неисправность сетей водоснабжения;
* Неисправность сетей канализации;
* .

## Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с образовательной организациями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно- гигиенического обучения персонала образовательной организации.
7. Иное.

# 8. Выполнение принципов ХАССП

Руководство Образовательной организации назначает группу ХАССП, которая несет

* + ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.
	+ качество выпускаемой пищевой продукции

8.1Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно- измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

8.2В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

8.3Координатор выполняет следующие функции:

* + - формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
		- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
		- координирует работу группы;
		- обеспечивает выполнение согласованного плана;
		- распределяет работу и обязанности;
		- обеспечивает охват всей области разработки;
		- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
		- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
		- доводит до исполнителей решения группы;
		- представляет группу в руководстве организации.

 8.4В обязанности технического секретаря входит:

* + - организация заседаний группы;
		- регистрация членов группы на заседаниях;
		- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

8.5Руководство Образовательной организации обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

* Помещения (характеристика, планировка)
* Оснащение и предметы
* Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
* Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
* Документация
* Мониторинг требований
* Обучение персонала
* Правильные технологии гигиены и (GНP)
* Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
* соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП
* Гигиена персонала
* Практическое и теоретическое обучение по гигиене
	1. Руководство и сотрудники образовательной организации исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:
		+ Приложение №\_\_. Требования к санитарному содержанию помещений образовательной организации
		+ Приложение №\_\_\_\_. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательной организации
		+ Приложение №\_\_\_ Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала
		+ Приложение №\_\_\_\_. Требования к соблюдению санитарных правил

# 9. Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

## Документация программы ХАССП должна включать:политику в области качества и безопасности выпускаемой продукции (Приложение №\_\_\_\_);

* + - приказ о создании и составе группы ХАССП
		- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек, и определению критических пределов;
		- рабочие листы ХАССП;
		- процедуры мониторинга;
		- процедуры проведения корректирующих действий;
		- программу внутренней проверки системы ХАССП;
		- .

##  10Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

1. Гигиенический журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение №\_\_\_\_)
2. Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №\_\_\_\_)
3. Личные медицинские книжки каждого работника
4. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)

Приложения №\_\_\_

## «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование нормативного документа* | *Регистрационный номер* |
| Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. | № 52-ФЗ «Осанитарно- эпидемиологическом благополучии |
|  | населения» (11, 15, 17,22, 24, 25, 28, 29, 34,35, 36, 40) |
| Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29,32,33,34,36,37,38,39, 40) | № 184 -ФЗ |
| Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29) | TP ТС 023/2011 |
| Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27) | № 90-ФЗ от24.06.2008Г |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151) | TP ТС 034/2013 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенногосоюза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115) | TP ТС 033/2013 |
| Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20июля 2012 г. №58 (ст. 1-12) | TP ТС 029/2012 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.З, ст.4, ст.5,ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13) | TP ТС 007/2011 |
| Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.З, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38,39, гл.13 ст.4) | № 88-ФЗ от 12.06.2008г. |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций | №2.3/2.4.3590-20 27.10.2020 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям,осуществляющим медицинскую деятельность» (в части, касающейся школ) | 2.1.3.2630-10 |
| Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «Озащите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях» | ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007) |
| Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевыхпродуктов» | Ф3№29 от 02.01.2000г |
| «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников.Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиямитруда» | Приказ Минздравсоцра звития РФ№302-н от 12.04.11г |
| «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестациидолжностных лиц и работников организации» | Приказ МЗ РФ №229от 29.06.2000г. |
| «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий» | СП 1.1.2193-07 от27.03.07г.( сизменения и дополнениями № 1к СП 1.1.1058-01) |
| Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями | СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01) |
| «Гигиенические требования к срокам годности и условиям храненияпищевых продуктов» | СанПиН 2.3. 2. 1324-03 |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к проведениюдератизации» | СП 3.5.3. 1129-02 |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к организации иосуществлению дезинфекционной деятельности» | СП 3.5. 1378-03 |
| «Профилактика сальмонеллеза» | СП 3.1.7.2616-10 сизменениями и дополнениями |
| «Профилактика иерсиниоза» | СП 3.1.7.2615-10 |
| СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценностипищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.З п.п.3.1-3.41) | 2.3.2.1078-01 |
| СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячеговодоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9) | 2.1.4.1074-01 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п.п. 1.1 - 4.10) | 2.1.2.2646-10 |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведениюдератизации» (р. 1 п.п.1.1- 1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.З п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6 п.п.6.1-6.4) | 3.5.3.1129-02 |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.З п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2); | 3.5.1378-03 |
| СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарныхболезней» (п.п. 1.1 -20.3) | 3.1./3.2.3146-13 |
| СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории РоссийскойФедерации» (п.п. 1.1-5.5) | 3.2.1333-03 |
| СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2 | 3.1.2.3109-13 |
| СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3) | 3.1.2.3149-13 |
| СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 пп.2.1-2.3.11, р.З пп.3.1- 3.7, р.4 пп.4.1-4.10.2, р.5 пп.5.1-5.8, р. 6 пп.6.1-6.13, р.7 пп.7.1-7.5,р.8 пп.8.1-8.6, р. пп.10.1-10.5) | 3.1.3.2352-08 |
| СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 - 3 | 3.1.2.3162-14 |
| СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты1.1.-8.4, приложения №№ 1,2,3) | 3.1.2952-11 |
| СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2) | 3.1.1.2341-08 |
| СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения | 3.1.3112-13 |
| №№1, 2 |  |
| СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8 | 3.1.5.2826-10 |
| СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3) | 3.2.3110-13 |
| СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4 | 3.1.2.3114-13 |
| СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3) | 3.1.1.3108-13 |
| СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3) | 3.1.7.2615-10 |
| СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3 | 3.1.7.2616-10 |
| СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусныхинфекций» (п.п. 1.1- 13.3) | 3.1.2.3117-13 |
| СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6,2.7) | 1.1.1058-01 |
| СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1,2, 3, 4, приложение 4) | 2.2.0.555-96 |
| Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучиинаселения» | №52ФЗ от 30.03.1999 |
| СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному исовмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2) | 2.2.1/2.1.1.1278-03 |
| приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок поэпидемическим показаниям», приложение 1 | № 125- н от 21 марта 2014г |
| Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от16.08.2011г №769 | TP ТС 005/2011 |
| Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части еемаркировки» от 09.12.2011 №881 | TP ТС 022/2011 |
| Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от09.12.2011 N 880 | TP ТС 021/2011 |
|  [Приказ](https://nsportal.ru/detskiy-sad/upravlenie-dou/2015/04/21/programma-proizvodstvennogo-kontrolya-s-primeneniem-printsipov) Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N01/8577-ДК) | N 51н от 31.01.2011 |
| Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору,утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299. |  |

Приложение №\_\_\_

## Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

Кухонный рабочий – 1ед

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование осмотров, обследований* | *Кратность обследований* |
| Осмотр терапевтом | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Осмотр дерматовенеролога | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Осмотр оториноларингологом | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Осмотр стоматологом | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Осмотр психиатром | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Осмотр наркологом | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Осмотр инфекционистом | По рекомендации врачей специалистов. |
| Исследование крови на сифилис | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Исследование на носительствокишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Рентгенография грудной клетки | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Исследование на гельминтозы | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Мазок из зева и носа на наличиепатогенного стафилококка | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Мазки на гонорею | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Осмотр акушером-гинекологом | Не реже 1 раз в год. |
| Клинический анализ крови | Не реже 1 раз в год. |
| Клинический анализ мочи | Не реже 1 раз в год |
| Электрокардиография | Не реже 1 раз в год |
| Биохимический скрининг | Не реже 1 раз в год |
| Маммографию или УЗИ молочных желез | Женщины в возрасте старше 40лет 1 раз в 2 года |
| Исследование на носительствокишечных инфекций | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |

Приложение №

## Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению

(Согласно Сан.Пин2.3/2.4.3590-20)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Перечень должностей, работников подлежащей**прохождению гигиенического обучения* | *Колич ество* | *Периодичность прохождения* |
| 1 | 2 | 3 |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Кухонный работник  | 1 | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
|  |  |  |

Приложение № \_\_

## Приложение № \_\_

## Гигиенический журнал (сотрудники)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *№ П/П* | *Дата* | *Ф.И.О.**работника (последнее при наличии)* | *Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи* | *Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых**поверхностей тела* | *Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом)**(допущен/отстранен)* | *Подпись медицинского работника или ответственного лица* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Примечание:

<\*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Приложение № \_\_

## Требования к соблюдению санитарных правил

1. Руководитель образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:
	* наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников образовательной организации;
	* выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательной организации;
	* необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
	* прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
	* наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
	* своевременное прохождение работниками образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
	* организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
	* исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования образовательной организации.
2. За нарушение санитарного законодательства руководитель образовательных организаций, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

## Требования к санитарному содержанию помещений образовательной организации (пищеблок)

1. Внутренняя отделка производственных помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку.
2. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств
3. Влажная уборка в обеденном зале, проводится после каждого приема пищи.
	* обеденные столы промываются раствором моющих и дезинфицирующих средств
	* для проведения уборки используется специально выделенная и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши.
4. Для уборки производственных помещений выделен специальный промаркированный инвентарь.
5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно.
6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится каждую пятницу, согласно графику.
7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в образовательной организации, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом образовательной организации.

1. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно- противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.
2. В теплое время года окна и двери пищеблока оснащены сетками.
3. Решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.
4. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании организации в присутствии детей.
5. В дошкольной образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.