

Муниципальное общеобразовательное учреждение Перевозинская средняя
общеобразовательная школа
(МБОУ Перевозинская СОШ)

УТВЕРЖДАЮ

Директор
МБОУ Перевозинская СОШ

А.В.Николаев

01 марта 2021 г.



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Перевозинская
средняя общеобразовательная школа**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное общеобразовательное учреждение Перевозинская средняя общеобразовательная школа (МБОУ Перевозинская СОШ)		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Николаев Алексей Викторович 8(34145)74589		
Юридический адрес:	427412, Удмуртская Республика, Воткинский район, с. Перевозное, ул. Советская, д.38-а.		
Фактический адрес:	427412, Удмуртская Республика, Воткинский район, с. Перевозное, ул. Советская, д.38-а.		
Количество работников:	49 человека		
Количество обучающихся:	141 человек		
Свидетельство о государственной регистрации	№ 333	от	12.12.2014
ОГРН	1021801068453		
ИНН	1804006621		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 1668	от	30.11.2016

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».
2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений,

реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»!
- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых

проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
- Приказ Минздрава РФ №229 от 23.06.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Николаев Алексей Викторович	Директор	№3лс от 19.01.2021
2	Искакова Людмила Михайловна	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	№ 23к от 11.02.2013
3	Печенина Софья Владимировна	Заместитель директора по ВР, социальный педагог	№31-ок, №31-ок от 5.04.2021
4	Зылева Надежда Геннадьевна	Заместитель директора по УР	№ 79к от 17.08.2020
5	Бородулина Светлана Аркадьевна	Шеф-повар	№40-к от 04.03.2015
6	Глухова Екатерина Васильевна	Заведующая хозяйством	№108 –к от 01.09.2018
7	Коробейникова Наталья Владимировна	Медработник	

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха Частота проветривания помещений	Ежедневно	Заведующая хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График проветриваний

Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Заведующая хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	Заведующая хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля

Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания

Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УР	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР		Классный журнал

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция Дератизация	Профилактика – ежедневно, Обследование – 2 раза в месяц, Уничтожение – по необходимости	Заведующая хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО	2 раза в месяц	Заведующая хозяйством	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Вывоз пищевых отходов	Ежедневно			
Наличие дезинфицирующей	Количество средств	Ежедневно	Заведующая хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования де

щих и моющих средств					средств
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующая хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Уборочный инвентарь и ветошь	Состояние и необходимость замены	1 раз в неделю	Заведующая хозяйством	СП 2.1.3684-21	Журнал учета состояния уборочного инвентаря, ветоши
Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Журнал условия доставки и приемки сырья.
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеража.
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Шеф-повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Накопительная ведомость. Бракеражный журнал.
	Поточность технологических процессов		Шеф-Повар		Бракеражный журнал

	Температура готовности блюд	По графику			Журнал
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Шеф-Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Шеф-повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеража
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	1 Раз в год-отбор контроля активности дез.средства.	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал учета дез.средства и разведения.
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	2 раза в год смывы на БРКП-5шт.	Шеф-повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Результаты отбора исследования
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, пищеблока, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Директор	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционным и заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока и иные помещения.

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	1 раз в год (весной)
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
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)	1 проба	1 раз в год
Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	Помещения для	1 раз в год

	Скорость движения воздуха	детей и рабочие места (по 2 точке)	(осенью)
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выборочно)	Помещения (по 2 точки)	1 раз в год в темное время суток(зимой)
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	Помещения (по 2 точки)	В связи с отсутствием источников шума-проведение не целесообразно.

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: мясные, рыбные изделия, салаты, мясо-рыбная продукция, молочная продукция.

в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги	24	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заведующая хозяйством	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Заведующая хозяйством
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующая хозяйством
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заведующая хозяйством
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно (еженедельно)	Заведующая хозяйством
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР

д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу 101,112, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить: Оперативному дежурному администрации МО «Воткинский район» 51-0-51	Заведующая хозяйством
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить: Оперативному дежурному администрации МО «Воткинский район» 51-0-51	Заведующая хозяйством
Другие аварийные ситуации	Сообщить: Оперативному дежурному администрации МО «Воткинский район» 51-0-51	Заведующая хозяйством
		Директор.