

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДУБРОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА
ДЕМИДОВСКОГО РАЙОНА СМОЛЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ Дубровская СШ

Н.Н. Лавриненкова

Приказ № 04 о/д от 21.01.2022 г.

Программа

производственного контроля

**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

Пояснительная записка.

Наименование юридического лица:	МБОУ Дубровская СШ
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Лавриненкова Н.Н., 8(48147)2-43-17
Юридический адрес:	216251 Смоленска область, Демидовский район, д. Дубровка ул. Школьная д. 4
Фактический адрес:	216251 Смоленска область, Демидовский район, д. Дубровка ул. Школьная д. 4
Количество работников:	32
Количество обучающихся:	39
Свидетельство о государственной регистрации	Серия 67 № 001925791
ОГРН	1026700646367
ИНН	6703003239
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 4291 от 24.06.2015 г.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (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;
- дополнительное образование детей и взрослых.

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;*
- *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».*

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Лавриненкова Наталья Николаевна	Директор	От 01.10.2014 № 153-р/лс
2	Лебедев Владимир Николаевич	Завхоз	
3	Михалченкова Надежда Николаевна	Зам. директора по УВР	
4	Храповицкая Ольга Михайловна	Ответственный по питанию	
5	Коломейцев Виктор Анатольевич	Ответственный по питанию	

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.					
Микроклимат	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Завхоз, заместитель директора по филиалу	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал регистрации температуры и влажности
Контроль за	Работа	Ежедневно	Завхоз,	СП 2.4.3648-20,	Визуальный осмотр

состоянием системы освещения	светильников		заместитель директора по филиалу	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
Контроль за системой электроснабжения	Подача электроснабжения Отсутствие дефектов розеток, выключателей и т.д.	Ежедневно	Завхоз, заместитель директора по филиалу	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Акт замеров сопротивления
Контроль за состоянием системы отопления	Подача тепла по теплотрассе, отсутствие поломок и дефектов	Осенне-зимний период постоянно, летний период – по мере необходимости	Завхоз, заместитель директора по филиалу	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Акты приемки
Контроль за системой водоснабжения	Отсутствие поломок	Ежедневно	Завхоз, заместитель директора по филиалу	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Акты приемки
Контроль за состоянием канализации	Отсутствие дефектов, поломок	Ежедневно	Завхоз, заместитель директора по филиалу	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Акты приемки
Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	Отсутствие дефектов	Ежедневно	Завхоз, заместитель директора по филиалу	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Визуальный осмотр
Контроль за качеством уборки школьных помещений	Применение моющих и чистящих средств согласно инструкции	Ежедневно	Завхоз, заместитель директора по филиалу	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Визуальный осмотр
Контроль за содержанием территории	Отсутствие повреждений	Ежедневно	Завхоз, заместитель директора по филиалу	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Визуальный осмотр

	ограждения, отсутствие мусора				
Контроль за соблюдением температурного режима в учебных кабинетах	Температура помещения должна быть не ниже 18 °С и не выше 24°С	Ежедневно	Завхоз, заместитель директора по филиалу	СанПиН 2.4.2.2824-10	Визуальный осмотр

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 УВР.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
	Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении)	Ежегодно перед началом учебного года, затем 1 раз в месяц	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20	Паспорт класса
	Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом учебного года, затем 1 раз в месяц	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20	Паспорт класса

Учебные кабинеты	Удельная площадь учебной мебели и кабинета на 1 учащегося	Ежегодно перед началом учебного года, затем 1 раз в месяц	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20	Паспорт класса
	Маркировка учебной мебели согласно требованиям	Ежегодно перед началом учебного года, затем 1 раз в месяц	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20	Паспорт класса
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
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	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

	и продовольственного сырья				
	Условия доставки продукции и транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию (Кладовщик)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые три часа	Ответственный по питанию (кладовщик)		График
	Температура и влажность на складе				Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования	Ежедневно	Кладовщик		Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии и приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию (кладовщик)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар		Справка

	Температура готовность и блюд	Каждая партия			Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации и готовых блюд	Каждая партия	Дежурный учитель	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Завхоз	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работников 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 инфекционными заболеваниями, поврежде	Ежедневно	Кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

	ниями кожных покровов				
--	-----------------------------	--	--	--	--

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 - 10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
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	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

микробиологическим показателям			
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выборочно)	по 5 точек в каждом	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	по 1 точке	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

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	15	Работа в школе	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работа в школе	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Завхоз	1	Работа в школе	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		

Работники пищеблока	2	Работа в условия повышенной температуры	1 раз в год	ежегодно
Младший обслуживающий персонал	13	Работа с дезинфицирующими средствами	1 раз в год	1 раз в 2 года
Водитель	1		1 раз в год	1 раз в 2 года

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	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Кладовщик
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Кладовщик
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Повар
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор .
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Завхоз

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, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Ответственный по питанию Директор

Программу разработали:

Завхоз

Заместитель директора по УВР

Кладовщик

Лебедев В.Н.

Михалченкова Н.Н.

Храповицкая О.А.

Согласовано:

Председатель первичной профсоюзной организации
МБОУ Дубровская СШ

Ефременкова Н.В.