

**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 | Ежедневно | Кладовщик | | Журнал учета температуры и относительной влажности |
| | Температура холодильного оборудования | | | | 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.