

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 5 (МБОУ СОШ № 5)****УТВЕРЖДАЮ**

Директор МБОУ СОШ № 5

Т.И. Карявкина

01 марта 2021 г.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
МБОУ СОШ № 5****Пояснительная записка**

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 5		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Карявкина Татьяна Ивановна, 8(86383)2-57-49		
Юридический адрес:	347041, Белая Калитва, ул. М. Горького, д. 167		
Фактический адрес:	347041, Белая Калитва, ул. М. Горького, д. 167		
Количество работников:	83 человек		
Количество обучающихся:	669 человек		
Свидетельство о государственной регистрации	№ 61 АЖ №934508	от	18.04.2012
ОГРН	1026101885370		
ИНН	6142017000		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 4263	от	03.02.2015

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:

- дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

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-противоэпидемиологических (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-противоэпидемиологических (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	Карявкина Татьяна Ивановна	Директор	№118/4 от 09.11.2001 г.
2	Филатова Светлана Афанасьевна	Заместитель директора по АХР	№53 от 08.09.2011 г.
3	Раздайводина Марина Сергеевна	Заместитель директора по УВР	№141 от 01.09.2015 г.
4	Раздайводина Марина Сергеевна	Ответственный по питанию	№ 202

			от 03.09.2020 г.
5	Волик Мария Владимировна	Заведующий хозяйством	№32 от 14.03.2019г.
6	Филатова Светлана Васильевна	Заместитель директора по УВР	№25 от 01.09.2010 г.
7	Бунигина Наталья Николаевна	Заместитель директора по УВР	№ 24 от 01.02.2017 г.

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 График проветривания	Ежедневно	Зам. директора по АХР Филатова С.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал регистрации температуры и влажности
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	Заместитель директора по УВР	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Заместитель директора по УВР		Классный журнал
		Один раз в	Заместитель		Классный

		неделю (выборочно)	директора по УВР		журнал
...					
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Зам. директора по АХР Филатова С.А.	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	Зам. директора по АХР Филатова С.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз Волик М.В.	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 и продовольственного сырья	Каждая партия	Убийко А.Н. 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				Справка

	продукции транспорт ом				
Хранение пищевой продукции и продовольст венного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Раздайводина М.С. Убийко А.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченно й воды	Ежедневно 1 раз каждые три часа	Волик М.В.		График
	Температу ра и влажность на складе	Ежедневно	Убийко А.Н.	Журнал учета температу ры и относител ьной влажност и	
	Температу ра холодильн ого оборудова ния				Журнал учета температуры
Приготовле ние пищевой продукции	Соблюден ие технологии и приготовл ения блюд по технологи ческим документа м	Каждый технологичес кий цикл	Ответственный по питанию Раздайводина М.С. Повар Убийко А.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточност ь технологи ческих процессов				Справка
	Температу	Каждая	Отчет		

	ра готовност и блюд	партия			
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Убийко А.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомост ь
	Дата и время реализаци и готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию Раздайводина М.С.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержан ие действую щих веществ дезинфици рующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник Героева Л.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Раздайводина М.С.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническ ая подготовка работников	Прохожде ние работнико м гигиениче ской аттестации	Для работников, пищеблока, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Завхоз Волик М.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинс кие книжки. Ведомост ь контроля своевреме ности прохожде ния медосмот ров и гигиениче ского обучения

Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник Героева Л.В.	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 - 10 смывов	1 раз в год
Микробиологические	Оборудование, инвентарь	5 - 10 смывов	1 раз в год

исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей		
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)	2 пробы	1 раз в год
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	Характер производимых	Кратность	Кратность
-----------	------------	-----------------------	-----------	-----------

	во работнико в	работ и вредный фактор	ь медосмот ра	ь подготовк и
Педагоги	42	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		
Заместитель директора по АХР	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	7	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	Завхоз Волик М.В.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Завхоз Волик М.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник Героева

	перед началом рабочей смены работников	Л.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник Героева Л.В.
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Завхоз Волик М.В.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Карявкина Т.И.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХР Филатова С.А.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХР Филатова С.А.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Раздайводина М.С.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Завхоз Волик М.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник Героева Л.В.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Завхоз Волик М.В.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Филатова С.В., Бунигина Н.Н.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Завхоз Волик М.В.
...		

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	Зам. директора по АХР Филатова С.А.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХР Филатова С.А.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХР Филатова С.А.
		Ответственный по питанию Раздайводина М.С.
		Директор Карявкина Т.И.

Программу разработали:

Заместитель директора по АХР _____

Филатова С.А.

Ответственный по питанию _____

Раздайводина М.С.