

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 1» города Кирсанова
(МБОУ"СОШ №1"города Кирсанова) (Учебный корпус №2)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ"СОШ№1"города
Кирсанова

Г.Д. Кондракова
Г.Д. Кондракова

11 января 2021 г.

Приказ №2/4 от 11.01.2021

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя
общеобразовательная школа № 1» города Кирсанова(Учебный корпус №2)**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 1»города Кирсанова
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Кондракова Галина Дмитриевна, (847537) 3-64-80
Юридический адрес:	393360,г.Кирсанов,ул.50 лет Победы,д.27а
Фактический адрес:	393366,г.Кирсанов, 1 микрорайон, д.15
Количество работников:	28 человек
Количество обучающихся:	218 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 68:24:0300007:0025:2718/228 от 31.01.2013
ОГРН	1026801004911
ИНН	6824001998
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 18/114 от 10.06.2015

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:

- дошкольное, 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»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- 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»;
- 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 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- 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 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;

- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы
- ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Полякова Татьяна Николаевна	Зам. директора по УВР	Приказ №2/4 от 11.01.2021
2	Медведева Людмила Александровна	Шеф - повар	Приказ №2/4 от 11.01.2021
3	Милохина Ирина Владимировна	Старший вожатый	Приказ №2/4 от 11.01.2021

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	Ежедневно	Старший вожатый	СП 2.4.3648-	Журнал регистрации

	воздуха		Милохиа. И.В.	20 СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	темпера- туры и влажности
	График проветривани я				
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образователь- ной нагрузки обучаю- щихся	При составлени и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР Полякова Т. Н.	СП 2.4.3648- 20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Полякова Т. Н.		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Полякова Т. Н.		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно- противоэпидеми- ческий режим	Дезинфекция	Ежедневно	Зам. директора по УВР Полякова Т. Н.	СП 2.4.3648- 20	График дежурства проведе- ния мероприя- тий по уборке.
	Дезинсекция			СанПиН 3.5.2.3472- 17	
	Дератизация			СП 3.5.3.3223- 14	

Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Зам. директора по УВР Полякова Т. Н.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Дезинфицирующие средства и рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по УВР Полякова Т. Н.	СП 2.4.3648-20 СанПиН 3.5.2.3472-17 СП 3.5.3.3223-14	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	Шеф-повар Медведева Л.А. за работу в ФГИС "Меркурий"	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Шеф-повар Медведева Л.А.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и	Ежедневно	Шеф-повар Медведева Л.А.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ведомость контроля за рационом питания

	приготовлении и пищи				
Соответствие рациона питания обучающихся меню	Ежедневное меню, десяти- дневное меню	Один раз в месяц	Ответствен- ный по питанию Полякова Т.Н.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Протокол/ акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовлении блюд по технологиче- ским документам	Каждый технологич еский цикл производст ва	Шеф- повар Медведева Л.А..	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
Суточная проба	Партия приготовлен- ной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Шеф- повар Медведева Л.А..	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ведомость
Дезинфекционные средства для мытья посуды	Содержание действующих веществ дезинфициру ющих средств	Ежедневно	Зам. директора по УВР Полякова Т. Н.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	График
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиеническо й аттестации	Для работников, деятель- ность которых связана с производ- ством, хранением, транспорти- ровкой и реализа- цией мясо- молочной и кремово- кондитер- ской продукции,	Зам. директора по УВР Полякова Т. Н.	СП 2.4.3648- 20, СанПи Н 2.3/2.4.359 0-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения мед- осмотров и гигиенического обучения

		детского питания, – ежегодно			
		Для остальных категорий работников – один раз в два года			
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Шеф-повар Медведева Л.А..	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	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 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 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 работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	17	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Зам директора по УВР	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 АХЧ	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
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	Шеф-повар Медведева Л.А..
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Шеф-повар Медведева Л.А..
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Шеф-повар Медведева Л.А..
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Шеф-повар Медведева Л.А..
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Зам. директора по УВР Полякова Т. Н.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по УВР Полякова Т. Н.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по УВР Полякова Т.

		Н.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Зам. директора по УВР Полякова Т. Н.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Зам. директора по УВР Полякова Т. Н.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Зам. директора по УВР Полякова Т. Н.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Полякова Т. Н.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Зам. директора по УВР Полякова Т. Н.

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,	Первый обнаруживший

	использовать огнетушители	
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по УВР Полякова Т. Н.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по УВР Полякова Т. Н.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по УВР Полякова Т. Н.
		Директор Кондракова Г.Д.

Программу разработали:

Заместитель директора по УВР

Полякова Т.Н.

Ответственный по питанию

Негробова Н.А.