

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 1» города Кирсанова  
(МБОУ"СОШ №1"города Кирсанова) (Учебный корпус №5)

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МБОУ"СОШ №1"города  
Кирсанова

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 №5)**

**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:	393360,г.Кирсанов, ул. Советская ,д.3
Количество работников:	25 человек
Количество обучающихся:	221 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 68:24:0100027:0022:110/228 от 07.09.2012
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	Непрокина Тангьяна Николаевна	Зам. директора по УВР	Приказ №2/4от 11.01.2021
2	Цыганкова Виктория Александровна	Старший вожатый	Приказ №2/4от 11.01.2021
3	Манухина Ольга Николаевна	Шеф - повар	Приказ №2/4от 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
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура	Ежедневно	Старший вожатый Цыганкова В.А.	СП	Журнал

	воздуха			2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	регистрации температуры и влажности
	График проветривания				

**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 Непрокина Т.Н.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Непрокина Т.Н.		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Непрокина Т.Н.		Классный журнал

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

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция			СП 2.4.3648-20	График дежурства проведения мероприятий по уборке.
	Дезинсекция	Ежедневно	Зам. директора по УВР Непрокина Т.Н.	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 Непрокина 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 Непрокина Т.Н.	СП 2.4.3648-20  СанПиН 3.5.2.3472-17  СП 3.5.3.3223-14	Журнал расхода дезинфицирующих средств
<b>Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>					
Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	Шеф-повар  Манухина О.Н за работу в ФГИС  "Меркурий"	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Шеф-повар  Манухина О.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Шеф-повар  Манухина О.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания
Соответствие рациона питания обучающихся	Ежедневное меню, десяти-	Один раз в месяц	Ответственный по	СанПиН 2.3/2.4.3590-	Протокол/

меню	дневное меню		питанию Непрокина Т.Н.	20	акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Шеф-повар Манухина О.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Шеф-повар Манухина О.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
Дезинфекционные средства для мытья посуды	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по УВР Непрокина Т.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясомолочной и кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно	Зам. директора по УВР Непрокина Т.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки.  Ведомость контроля своевременности прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения

		Для остальных категорий работников – один раз в два года			
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Зам. директора по УВР Непрокина Т.Н.	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
<b>Помещения пищеблока</b>			
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
<b>Помещения школы</b>			
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	41	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		
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 Манухина О.Н.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Шеф-повар Манухина О.Н.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Шеф-повар Манухина О.Н.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Шеф-повар Манухина О.Н.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Зам. директора по УВР Непрокина Т.Н.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по УВР Непрокина Т.Н.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по УВР Непрокина Т.Н.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Зам. директора по УВР Непрокина Т.Н.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Зам. директора по УВР Непрокина Т.Н.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Зам. директора по

		УВР Непрокина Т.Н.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Зам. директора по УВР Непрокина Т.Н.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Непрокина Т.Н.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Зам. директора по УВР Непрокина 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, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по УВР Непрокина Т.Н.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по УВР Непрокина Т.Н.

Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по УВР Непрокина Т.Н.
---------------------------	-----------------------------------	---

Программу разработали:

Заместитель директора по УВР

Непрокина Т.Н.

Ответственный по питанию

Негробова Н.А.