

Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа с.Баляга

Утверждаю
Директор МОУ СОШ с.Баляга:
_____/Сидоренко О.Г./
«__» _____ 20__ г.

Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
Муниципального общеобразовательного учреждения средней
общеобразовательной школы с.Баляга

Пояснительная записка

Наименование юридического лица	Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с.Баляга
Ф.И.О. руководителя, телефон	Сидоренко Ольга Гавриилловна, 8(30236)42222
Юридический адрес	673020, Забайкальский край, Петровск-Забайкальский район, село Баляга, улица Нагаева, дом 7
Фактический адрес	673020, Забайкальский край, Петровск-Забайкальский район, село Баляга, улица Нагаева, дом 7
Количество работников	33 чел.
Количество обучающихся	176 уч-ся.
Свидетельство о государственной регистрации	серия 75А02 № 0000250 от 03.11.2016 № 104 до 12.02.2027г.
ОГРН	1027501100252
ИНН	7531002545
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	Серия 75Л02 № 0000799 от 31.12.2016г. № 430 бессрочно

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: *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:

1. *Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;*

2. *Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;*

3. *Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;*

4. *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;*

5. *СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;*

6. *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;*

7. *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»;*

8. *СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;*

9. *СанПиН 3.3686-21 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;*

10. *СанПиН 3.3686-21 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;*

11.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;

12.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»;

13.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»;

14.ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

15.ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

16.ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

17.ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

18.ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

19.ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

20.ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

21.ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

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

№ п/п	ФИО	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Сидоренко Ольга Гавриловна	Директор школы	Приказ № 9/3-ОД от 29.09.2020г.
2	Леонова Надежда Геннадьевна	Председатель ПК	Приказ № 9/3-ОД от 29.09.2020г.
3	Чиркова Валентина Ивановна	Ответственный по питанию	Приказ № 9/3-ОД от 29.09.2020г.
4	Долженкова Татьяна Ивановна	Учитель начальных классов	Приказ № 9/3-ОД от 29.09.2020г.
5	Аненкова Ирина Николаевна	Фельдшер школы	Приказ № 9/3-ОД от 29.09.2020г.
6	Емельянова Юлия Юрьевна	Представитель родительской общественности	Приказ № 9/3-ОД от 29.09.2020г.
7	Егорова Татьяна	Представитель	Приказ № 9/3-ОД от

	Владимировна	родительской общественности	29.09.2020г.
--	--------------	--------------------------------	--------------

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	t^0 воздуха График проветривания	Ежедневно	Зав.кабинетами, уборщики служебных помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал регистрации температуры и проветривания
Качество воды	Микробиологические	2 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Директор Сидоренко О.Г.	СанПиН 2.1.4.107401	Протокол исследования
Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год в темное время суток	Обслуживающая организация	СП 52.13330.20 16, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278- 03	Протокол замера
Шум	Уровни звука, звуковое давление	1 раз в год и внеплановое после введения	Обслуживающая организация	СН 2.2.4/2.1.8.562- 96, ГОСТ 12.1.003- 83	Протокол замера
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 Арефьева Л.А.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Арефьева Л.А.	СП 2.4.3648-20	Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-	Дезинфекция	Ежедневно	Директор	СП 2.4.3648-	Журнал

противоэпидемический режим	Дезинсекция Дератизация		школы Сидоренко О.Г.	20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Договоры по дезинсекции и дератизации, акты приемки
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Директор школы Сидоренко О.Г.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Директор школы Сидоренко О.Г.	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 Условия доставки продукции транспортом	Каждая партия	ИП Емельянова Ю.Ю..	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Чиркова В.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченной воды	Ежедневно 1 раз каждые три часа	Ответственный по питанию Чиркова В.И.		График
	Температура холодильного оборудования	Ежедневно			Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам Поточность технологических процессов	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию Чиркова В.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Температура готовности блюд	Каждая партия	Повар Неудахина М.С.		Отчет
Готовые	Суточная	Ежедневно	Повар	СанПиН	Ведомость

блюда	проба	от каждой партии	Неудахина М.С.	2.3/2.4.3590-20	
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию Чиркова В.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Фельдшер школы Аненкова И.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Чиркова В.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, пищеблока, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Директор Сидоренко О.Г.	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, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Фельдшер школы Аненкова И.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	Количество замеров	Кратность
-------------------------	---------------------	--------------------	-----------

	(обследования)		
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	1 помещение	по 5 точек	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое	по 1 точке	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых

	оборудование, системы вентиляции		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	20	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 компьютера		
Делопроезводит ель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном компьютера		
Гардеробщик	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Уборщик служебных помещений	4	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве)		
Водитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Управление транспортом категории «В»; общая вибрация; шум.		
Ночной сторож	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Главный бухгалтер	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

		Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ; сенсорные нагрузки		
Работники пищеблока	2	Работа, связанная с мышечным напряжением	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъём и перемещение груза вручную		
		Работы при повышенных температурах		

4. 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	Ответственный по питанию Чиркова В.И.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Фельдшер школы Аненкова И.Н.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Фельдшер школы Аненкова И.Н.
График смены кипяченой воды	Ежедневно Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию Чиркова В.И.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Сидоренко О.Г.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Директор Сидоренко О.Г.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Директор Сидоренко О.Г.
Журнал регистрации температуры и проветривания	Ежедневно	Ответственные зав.кабинетами, уборщик служебных помещений
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Фельдшер школы Аненкова И.Н.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Делопроизводитель Верхушина Л.И. Фельдшер школы Аненкова И.Н.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам.директора по УВР Арефьева Л.А.

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
эпидемиологический надзор

осуществлять государственный санитарно-

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
<i>Пожар</i>	<i>Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители</i>	<i>Первый обнаруживший</i>
<i>Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления.</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Директор Сидоренко О.Г.</i>
<i>Нарушение изоляции, обрыв электропроводов</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку</i>	
<i>Авария канализационной системы</i>	<i>Планово-профилактический ремонт канализации (прочистка), уборка, дезинфекция помещений.</i>	<i>Зав. производством столовой, директор,</i>
<i>Каждый случай пищевого отравления (подозрения на него), связанного с продукцией предприятия (включая напитки) общественного питания</i>	<i>Оказать первую медицинскую помощь, вызвать скорую помощь, информировать Органы Роспотребнадзора</i>	<i>Зав. производством столовой, фельдшер, директор</i>
<i>Наличие групповой заболеваемости острыми кишечными инфекциями среди персонала.</i>	<i>Оказать первую медицинскую помощь, вызвать скорую помощь, информировать Органы Роспотребнадзора</i>	<i>Зав. производством столовой, фельдшер, директор</i>

Программу разработали:

Ответственный по питанию: _____ Чиркова В.И.
ИП Емельянова Ю.Ю. _____ Емельянова Ю.Ю.