

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Катынская средняя школа
Смоленского района Смоленской области



И.Д. Воробьева

Приказ № 66 от 22.02.2021 г.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Катынской средней школы
Смоленского района Смоленской области**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Катынская средняя школа Смоленского района Смоленской области
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Воробьева Ирина Дмитриевна, 8(4812)47-43-68
Юридический адрес:	214522, Смоленская область, Смоленский район, д. Школьный, д.1а
Фактический адрес:	214522, Смоленская область, Смоленский район, д. Школьный, д.1а
Количество работников:	42 человека
Количество обучающихся:	325 обучающихся,
Свидетельство о государственной аккредитации	Серия 67А02 № 0000265 от 11.11.2014 г.
ОГРН	1026700665936
ИНН	6714012891
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	Серия 67Л01 № 0001076 от 24.10.2014 г.

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 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	Воробьева Ирина Дмитриевна	Директор	Распоряжение № 848-р/с от 10.12.2020 г.
2	Кухтикова Анастасия Сергеевна	Зам. Директора по АХР	№ 240-0 от 29.08.2020 г.
4	Гилитюк Елена Александровна	Социальный педагог	№ 28-о от 11.01.2021 г.
5	Кошелева Наталья Александровна	Заместитель директора по ВР	№ 240-0 от 29.08.2020 г.
6	Гилькина Нина Львовна	Зам. директора по УВР	№ 28-о от 11.01.2021 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 Частота проветривания помещений	Ежедневно	Зам. директора по АХР Кухтикова А.С.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График проветриваний
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Директор Воробьева И.Д.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	Директор Воробьева И.Д.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР Гилькина Н.Л.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)

	обучающихся	Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Гилькина Н.Л.		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция Дератизация	Профилактика – ежедневно, Обследование – 2 раз в месяц, Уничтожение – по необходимости	Зам. директора по АХР Кухтикова А.С.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Зам. директора по АХР Кухтикова А.С.	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Зам. директора по АХР Кухтикова А.С.	СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХР Кухтикова А.С.	СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
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	Зам. директора по АХР Кухтикова А.С. ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Зам. директора по АХР Кухтикова А.С.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Зам. директора по АХР Кухтикова А.С.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Зам. директора по АХР Кухтикова А.С.		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Зам. директора по АХР Кухтикова А.С.		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологически	Каждый технологический цикл	Зам. директора по АХР Кухтикова А.С.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет

	м документам				
	Поточность технологических процессов		Повара Сементовская Р.Ю., Атаманкина Е.А.		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Атаманкина Е.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Зам. директора по АХР Кухтикова А.С.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Зам. директора по АХР Кухтикова А.С.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Зам. директора по АХР Кухтикова А.С.	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	Директор И.Д. Воробьева	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки.

		Для остальных категорий работников – один раз в два года			Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Зам. директора по АХР Кухтикова А.С.	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, кабинет информатики.

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Микробиологические исследования проб	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы,	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год

готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	творожные, яичные, овощные блюда		
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	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном,	2 пробы	1 раз в год и внепланово после ремонтных работ

санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	Помещения для детей и рабочие места (по 2 точке)	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выборочно)	Помещения (по 2 точки)	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	Помещения (по 2 точки)	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, масло сливочное, фрукты, творог, йогурт, яйцо.

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	26	Работы в образовательных	1 раз в год	1 раз в 2 года

		организациях		
		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 АХ1	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Уборщицы и технический персонал	11	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
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	Зам. директора по АХР Кухтикова А.С.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Зам. директора по АХР Кухтикова А.С.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Зам. директора по АХР Кухтикова А.С.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Зам. директора по АХР Кухтикова А.С.
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Зам. директора по АХР Кухтикова А.С.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Воробьева И.Д.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХР Кухтикова А.С.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Зам. директора по АХР Кухтикова А.С.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор Воробьева И.Д.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Гилькина Н.Л.

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	Первоочередные мероприятия,	Ответственное
-----------------	------------------------------------	----------------------

возможных аварийных ситуаций	направленные на ликвидацию	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	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХР Кухтикова А.С.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Директор Воробьева И.Д.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХР Кухтикова А.С.
		Заместитель директора по УВР Гилькина Н.Л.
		Директор Воробьева И.Д.

Программу разработали:

Директор школы **Воробьева И.Д.**

Зам. директора по АХР **Кухтикова А.С.**