



УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «Великопольская средняя общеобразовательная школа»  
Г.А. Садовина  
Приказ № 35 от 05.04.2021 г.

Программа

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий муниципального общеобразовательного учреждения «Великопольская средняя общеобразовательная школа»**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	МОУ «Великопольская средняя общеобразовательная школа» Оршанского района
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Садовина Галина Александровна, 8(83641)2-64-34
Юридический адрес:	425253, Республика Марий Эл, Оршанский район, с. Великополье, ул. Школьная, д.24
Фактический адрес:	425253, Республика Марий Эл, Оршанский район, с. Великополье, ул. Школьная, д.24
Количество работников:	38 человек
Количество обучающихся:	144 человека
Свидетельство о государственной регистрации	№ 12-МР 989517 от 20.03.2015
ОГРН	1021201850120
ИНН	1210002535
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	серия 12Л01 № 0000381 от 16.04.2015 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 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 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;
  - 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 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;*
  - *Федеральный закон от 02.01.2000 № 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»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- 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»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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 от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «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	Садовина Галина Александровна	Директор	№ 104-к от 23.08.2018
2	Богданова Светлана Владимировна	Заведующий хозяйством	№ 76 от 08.11.2018
3	Садова Светлана Викторовна	Зам. директора по УВР	№ 4 от 11.01.2016
4	Акулова Лариса Евгеньевна	Председатель профкома	№ 22/1 от 12.03.2019
5	Павлов Валерий Анатольевич	рабочий по комплексному обслуживанию зданий	

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 помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством, Богданова С.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Рабочий по обслуживанию здания Павлов В.А. (по необходимости)	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Рабочий по обслуживанию здания Павлов В.А. (по необходимости)	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания Павлов В.А. (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Заведующий хозяйством, Богданова С.В.	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки				

	товара . требованиям действующего законодательств а и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)				

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 Садова С.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Садова С.В.		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Садова С.В.		Классный журнал

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

Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Заведующий хозяйством, Богданова С.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции и помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца года – еженедельно	Заведующий хозяйством, Богданова С.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Заведующий хозяйством, Богданова С.В., уборщики	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производств

			служебных помещений		енного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Заведующий хозяйством, Богданова С.В., уборщики служебных помещений		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Заведующий хозяйством, Богданова С.В., уборщики служебных помещений	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Заведующий хозяйством, Богданова С.В., уборщики служебных помещений		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	по необходимости	Заведующий хозяйством, Богданова С.В.	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Очистка хозяйственной площадки				
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством, Богданова С.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расхода дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания, Павлов В.А.	План-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля
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	Заведующий хозяйством, Богданова С.В.	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	Заведующий хозяйством, Богданова С.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Заведующий хозяйством, Богданова С.В.		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Заведующий хозяйством, Богданова С.В.		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Повар, Рыбакова Л.П.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар, Рыбакова Л.П.		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия			Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар, Рыбакова Л.П.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Повар, Рыбакова Л.П.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ	Ежедневно	Заведующий хозяйством, Богданова С.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал

	дезинфицирующ щих средств в рабочих растворах				
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Заведующий хозяйством, Богданова С.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническ ая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищ еблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Директор школы, Садовина Г.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицински е книжки. Ведомость контроля своевремено сти прохождени я медосмотро в и гигиеническ ого обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционны ми заболеваниями , повреждениям и кожных покровов	Ежедневно	Заведующий хозяйством, Богданова С.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиеническ ий 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	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год

витаминации блюд			
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>			
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точки	2 раза в год
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в темное время суток
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	По 2 точки	1 раз в год и внепланово (после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования)
Аэроионный состав воздуха	Помещения с оргтехниккой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей	По 3 точки	1 раз в год и внепланово (при покупке новой мебели, книг и других товаров; после ремонтных работ)

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 видеотерминала		
Заведующий хозяйством	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	Заведующий хозяйством, Богданова С.В.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий хозяйством, Богданова С.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Заведующий хозяйством, Богданова С.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Заведующий хозяйством, Богданова С.В.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Садовина Г.А.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Рабочий по обслуживанию зданий, Павлов В.А.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заведующий хозяйством, Богданова С.В.

Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Заведующий хозяйством, Богданова С.В.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заведующий хозяйством, Богданова С.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Заведующий хозяйством, Богданова С.В.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор Садовина Г.А.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Садова С.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	Сообщить в соответствующую службу	Рабочий по обслуживанию зданий, Павлов В.А.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Рабочий по обслуживанию зданий, Павлов В.А.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Рабочий по обслуживанию зданий, Павлов В.А.
		Заведующий хозяйством, Богданова С.В.
		Директор Садовина Г.А.

Программу разработали:

Директор школы

Заведующий хозяйством

 Садовина Г.А.  
 Богданова С.В.