

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Петропавловская средняя общеобразовательная школа»
Усть-Майский улус (район), Республика Саха (Якутия)

УТВЕРЖДАЮ.
Директор МБОУ «Петропавловская СОШ»
А.М.Винокурова
11 января 2021 г.



Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Петропавловская средняя общеобразовательная школа»
(обновленная)

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Петропавловская средняя общеобразовательная школа» («Петропавловская СОШ».		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Винокурова Альбина Михайловна, 8(4114) 3-53-35		
Юридический адрес:	678631. Республика Саха (Якутия), Усть-Майский улус (район), с.Петропавловск, ул.Прокопьева,2А		
Фактический адрес:	678631. Республика Саха (Якутия), Усть-Майский улус (район), с.Петропавловск, ул.Прокопьева,2А		
Количество работников:	63 человека		
Количество обучающихся:	181 человек		
Свидетельство о государственной регистрации	№ 1031401308223	от	18.01.2013г.
ОГРН	1234567890352		
ИНН	1428003431		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 1963	от	16.12.2016

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;
- дополнительное 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»;
- 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»;
- 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 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;
- 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	Винокурова Альбина Михайловна	директор	№ 157/2 от 20.09.1978
2	Ефимов Николай Александрович	заведующий хозяйством	№ 93 от 01.07.2016.
3	Шепелева Надежда Васильевна	заместитель директора школы по ВР	№ 175 от 11.11.2010.
4	Прокопьева Татьяна Сергеевна	ответственный по питанию	№ 137-1 от 01.09.2013
5	Валеева Галина Александровна	секретарь школы	№ 201 от 10.12.2018

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 Ефимов Н.А.	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	Заведующий хозяйством Ефимов Н.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Заведующий хозяйством Ефимов Н.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания Апросимов П.Н.	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 Ефимов Н.А.	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства 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 дезинфектантами 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 УМР Прокопьева Т.Сем.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УМР Прокопьева Т.Сем.		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УМР Прокопьева Т.Сем.		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 Ефимов Н.А.	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	Заведующий хозяйством Ефимов Н.А.	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 Ефимов Н.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН	Журнал регистрации результатов

		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганиза ция	3.5.2.3472-17	производстве нного контроля
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Заведующий хозяйством Ефимов Н.А.	СП 2.4.3648- 20, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганиза ция по договору		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Заведующий хозяйством Ефимов Н.А. региональный оператор по обращению с ТКО	Федеральны й закон от 24.06.1998 № 89- ФЗ, СанПиН 2.1.3684- 21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производстве нного контроля
	Очистка хозяйственной площадки				
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирую щих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством Ефимов Н.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживани ю здания Апросимов П.Н.	План-график техническог о обслуживани я	Журнал визуального производстве нного 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 продовольстве нного сырья	Каждая партия	Заведующая столовой, ответственная за работу в ФГИС «Меркурий» Пашковская Т.Е.	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 продовольственн ого сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственны й по питанию Прокопьева Т.С., Зав.столовой Пашковская Т.Е.	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Отчет

	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственный по питанию Прокопьева Т.Серг.		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Зав.столовой Пашковская Т.Е.		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	Ответственный по питанию Прокопьева Т.Серг.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар Акимова С.А.		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Акимова С.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию Прокопьева Т.Серг.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник Труханова Г.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Прокопьева Т.Серг.	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 – 1 раз в 2 года	Секретарь Валеева Г.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности и медосмотров и

					гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционным и заболеваниями, повреждениям и кожных покровов	Ежедневно	Медработник Труханова Г.А.	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
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 нерсиниозов.	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				
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.

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	22	Работа в образовательном учреждении.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью.		
Директор	1	Работа в образовательном учреждении.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.		
Заведующий хозяйством	1	Работа в образовательном учреждении.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную.		
		Работа, связанная с мышечным напряжением.		

секретарь	1	Работа в образовательном учреждении.	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	6	Работа в образовательном учреждении.	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	Ответственный по питанию Прокопьева Т.Серг.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.	ежедневно	Ответственный по питанию Прокопьева Т.Серг.
Гигиенический журнал (сотрудники)	ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник Труханова Г.А.
Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	Медработник Труханова Г.А.
График смены кипяченой воды.	не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию Прокопьева Т.Серг.
Журнал регистрации результатов производственного контроля.	по факту	Директор Винокурова А.М.
Журнал аварийных ситуаций.	По факту	Заведующий хозяйством Ефимов Н.А.
Журнал учета расходования дезсредств.	Ежедневно	Заведующий хозяйством Ефимов Н.А.
Ведомость контроля за рационом питания.	Ежедневно	Ответственный по питанию Прокопьева Т.Серг.
Журнал учета проведения генеральной уборки.	Ежемесячно	Заведующий хозяйством Ефимов Н.А.
Гигиенический журнал (сотрудники).	Ежедневно	Медработник Труханова Г.А.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения.	По факту	Секретарь Валеева Г.А.
Классный журнал.	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УМР Прокопьева Т.Сем.

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.	Заведующий хозяйством Ефимов Н.А.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку.	Заведующий хозяйством Ефимов Н.А.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу.	Заведующий хозяйством Ефимов Н.А.
		Ответственный по питанию Прокопьева Т.Серг.
		Директор Винокурова А.М.

Программу разработали:

Заведующий хозяйством:



Ефимов Н.А.

Ответственный по питанию



Прокопьева Т.Серг.

Согласовано:

Секретарь школы:



Валеева Г.А.