

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 10»
(МОУ СОШ № 10)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ СОШ № 10

Е.Е. Боровикова

01 апреля 2021 года

Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 10»

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №10» (МОУ СОШ №10)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Боровикова Елена Евгеньевна, (865-44) 58-476
Юридический адрес:	356015, Ставропольский край, Новоалександровский район, п.Радуга, ул.Ленина, 7
Фактический адрес:	356015, Ставропольский край, Новоалександровский район, п.Радуга, ул.Ленина, 7
Количество работников:	36 человек
Количество обучающихся:	132 человека
Свидетельство государственной регистрации	о Серия 26А02 № 0000134 от 26.02.2015г. действительно по 26 февраля 2027г.
ОГРН	1022602823737
ИНН	2615010913
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	Серия 26Л01 №0000486 от 06.10.2015 г.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (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:

- дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

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	Боровикова Елена Евгеньевна	Директор	№ 59/л-с от 01.06.2019
2	Деобальд Светлана Геннадьевна	Завхоз	№ 78 от 26.08.2015
3	Зубенко Нина Андреевна	Зам. директора по УВР	№ 71 от 27.08.2019
4	Кузнецова Ольга Александровна	Ответственный по питанию	№ 25 от 02.09.1996
5	Тихонова Елена Николаевна	Медицинская сестра	

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	Завхоз Деобальд С.Г.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	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	Завхоз Деобальд С.Г.	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории	Ежемесячно	Завхоз Деобальд С.Г.	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля

	и и в помещени ях				твенного контроля
	Условия работы оборудова ния	По плану техобслужи вания	Рабочий по обслуживанию здания А.Д.Дроздов	СП 2.4.3648-20, план техобслуживан ия	
Входной контроль поступающе й продукции и товаров	– наличие документо в об оценке соответств ия (деклараци я или сертифика т);	Каждая поступающая партия	Завхоз Деобальд С.Г.	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукци и
	– соответств ие упаковки и маркировк и товара требовани ям действую щего законодате льства и нормативо в (объем информац ии, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	– соответств ие товара гигиениче ским норматива м и санитарны м				

	требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфектантами и т. д.)				
...					

Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания

Режим образовательной деятельности и	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР Зубенко Н.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Зубенко Н.А.		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Зубенко Н.А.		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	Завхоз Деобальд С.Г.	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	Завхоз Деобальд С.Г.	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	Завхоз Деобальд С.Г.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Завхоз Деобальд С.Г.	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Завхоз Деобальд С.Г. региональный оператор по обращению с ТКО	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 дезинфекционных средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз Деобальд С.Г.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходов дезинфекционных средств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания Дроздов А.Д.	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	Кладовщик Гладкова В.И., ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» <u>Деобальд С.Г.</u>	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	Ответственный по питанию Кузнецова О.А., кладовщик Гладкова В.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственный по питанию Кузнецова О.А.		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик Гладкова В.И.		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологических циклов	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию Кузнецова О.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет

	приготовл ения блюд по технологи ческим документа м				
	Потоchnост ь технологи ческих процессов		Повар Цатурян Н.А.		Справка
	Температу ра готовност и блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Цатурян Н.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомост ь
	Дата и время реализаци и готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию Кузнецова О.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержан ие действую щих веществ дезинфици рующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник Тихонова Е.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Кузнецова О.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
...					
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническ ая подготовка	Прохожде ние работнико	Для работников п ищеблока –	администрация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинс кие

работников	м гигиениче ской аттестации	ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года			книжки. Ведомост ь контроля своевре ности прохожде ния медосмот ров и гигиениче ского обучения
Состояние работников пищеблока	Количеств о работнико в с инфекцио нными заболеван иями, поврежден иями кожных покровов	Ежедневно	Медработник Тихонова Е.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенич еский журнал (сотрудни ки)

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 персониозов	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	По 2 точки	1 раз в год и внепланово (после)

	оборудование, системы вентиляции		реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования)
Аэроионный состав воздуха	Помещения оргтехники 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	42	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		
Завхоз	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Секретарь	3	Работы в образовательных	1 раз в год	1 раз в 2

		организациях		года
Работники пищеблока	7	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	Ответственный по питанию Кузнецова О.А.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Кузнецова О.А.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник Тихонова Е.Н.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник Тихонова Е.Н.
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию Кузнецова О.А.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Боровикова Е.Е.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз Деобальд С.Г.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Завхоз Деобальд С.Г.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Кузнецова О.А.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Завхоз Деобальд С.Г.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник Тихонова Е.Н.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник Тихонова Е.Н.
Классный журнал	1 раз в неделю	Зам. директора по

	(выборочно)	УВР Зубенко Н.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 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	Завхоз Деобальд С.Г.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз Деобальд С.Г.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Деобальд С.Г.
		Ответственный по питанию Кузнецова О.А.
		Директор Боровикова Е.Е.

Программу разработали:

Завхоз



Деобальд С.Г.

Ответственный по питанию



Кузнецова О.А.