

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4
г. НОВОУЗЕНСКА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»



УТВЕРЖДАЮ
Утверждаю
Директор МОУ «СОШ № 4 г. Новоузенска
Саратовской области»
Е. Г. Себедева



Программа

производственного контроля

**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий**

Пояснительная записка

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:

- 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 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 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»;
- 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-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевой продукции»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Произвольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- 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 мебелиной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 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»;

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Лебедева Елена Георгиевна	Директор	№ 88 от 28.08.2006
2	Скачкова Ольга Александровна	Завхоз	№ 47 от 01.09.2005
3	Туманова Светлана Рахмуеллаевна	Зам. директора по УВР	№ 43 от 01.09.2005
4	Мушатов Галаим Фауеновна	Соцпедагог	№ 80 от 01.09.2010 г
5	Мезникова Надежда Викторовна	Старшая вожатая	№ 232 от 05.08.1991

6. Профилактические 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, проведенным строительством, реконструкцией, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений	Ежедневно	кладовщик	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График провериваний
	Частота проветривания помещений				
	Влажность воздуха				Журнал учета температуры и

	склада пищеблока					влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля	
	Наличие, целостность и тип ламп					
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля	
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Завхоз, спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания		
	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);					
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);	Каждая поступающая партия	кладовщик	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции	
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ,					
	воздух веществ,					

	возможность контакта с дезсредствами и т. д.)						
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, методиками обучения и воспитания							
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)		
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР			Классный журнал	
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР			Классный журнал	
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели росто-возрастным особенностям детей и их расстановки в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Завхоз	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля		
		Каждая партия	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21			
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования							
Санитарное состояние помещений и	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений		
		Ежемесячно, до	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН		Журнал учета проведения генеральной	

оборудования	генеральной уборки	31.12. 2021 года – еженедельно	Завхоз	2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	уборки
	Санитарно-противоэпидемический режим	<p>Профилактика – ежедневно</p> <p>Обследование – 2 раза в год</p> <p>Уничтожение – по необходимости</p> <p>Профилактика – ежедневно</p> <p>Обследование – ежемесячно.</p> <p>Уничтожение – весной и осенью, по необходимости</p>	<p>Завхоз</p> <p>Спецорганизация</p> <p>Завхоз</p> <p>Спецорганизация</p>	<p>СанПиН 3.3686-21</p> <p>СанПиН 3.3686-21</p>	<p>Журнал регистрации результатов производственного контроля</p>
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТБО и пищевых отходов	<p>При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня.</p> <p>При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно</p>	<p>Завхоз, региональный оператор по обращению с ТБО</p>	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	<p>При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней.</p> <p>При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней</p>	Рабочий по обслуживанию здания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходов дезинфекционных средств

	средств					
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.3648-20, 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	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции	Справка
	Условия доставки продукции транспортом					
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал учета температуры и относительной влажности	Отчет
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик			
	Температура холодильного оборудования					
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Медсестра (по согласованию)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал учета температуры	Отчет
	Поточность технологических процессов					

Температура готовности блюд	Каждая партия	Каждая партия	Отчет
Готовые блюда	Ежедневно от каждой партии	Повар	Ведомость СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	Каждая партия	Брачеражная комиссия	Журнал СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Обработка посуды и инвентаря	Ежедневно	Медсестра (по согласованию)	Журнал СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	Ежедневно	Работник кухни	Отчет СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

Гигиеническая подготовка работников	Ежегодно	Заместитель директора по УВР, завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
	Ежедневно	Медсестра (по согласованию)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
Состояние работников	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Заместитель директора по УВР, завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения

Профилактика заболеваний	Вакцинация			Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	
		По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Заместитель директора по УВР, завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н	Личные медицинские книжки

7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

Наименование помещения	Показатели исследования	Объект исследования (обследованная)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда Суточный рацион питания	2 – 3 блюда исследуемого приема пищи 1	1 раз в квартал 1 раз в год
	Контроль проводимой	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год

витаминации блуд	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	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	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	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	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	1 раз в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	2	1 раз в год в темное время суток

	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума
	Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Оценка состояния воздушной среды помещений	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели
Помещения для детей и работников	Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)	Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских	1 раз в год
	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года
	Оценка уровней вибрации	Мастерские	Все помещения	1 раз в 2 года

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко

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	19	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Завхоз	1	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
Кладовщик	1	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	кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медсестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медсестра
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходов дезсредств	Ежедневно	Завхоз
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	медсестра

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 Завхоз
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Директор

Программу разработали:

Завхоз:

Ответственный по питанию:

Пронумеровано, прошнуровано и
скреплено печатью 13 листов

(прилагается)

Директор МОУ «СОШ №4 «

Е. Г. Лебедева

