

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Павловская средняя общеобразовательная школа имени В.Н. Оконешникова»
муниципального района «Мегино-Кангаласский улус»

Директор МБОУ «Павловская СОШ им. В.Н.

Оконешникова»

В.В. Петров

07.04.2021

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

МБОУ «Павловская СОШ им. В.Н. Оконешникова»

МР «Мегино-Кангаласский улус»

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Павловская средняя общеобразовательная школа имени В.Н. Оконешникова» муниципального района «Мегино-Кангаласский улус»
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Петров Валерий Валериевич, 8(243) 24-190
Юридический адрес:	628082 Республика Саха (Якутия), Мегино-Кангаласский район, с. Павловск, ул. Ой-Бясская, д.15/1
Фактический адрес:	678082 Республика Саха (Якутия), Мегино-Кангаласский район, с. Павловск, ул. Ой-Бясская, д.15/1
Количество работников:	89 человек
Количество обучающихся:	455 человек
Свидетельство о государственной регистрации	Серия 14 № 000767046 от 21.11.2002 года
ОГРН	1021400729382
ИНН	1415008111
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 2086 от 26.05.2017 года

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 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 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 02.01.2000 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»;

- 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»;

- 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	Петров Валерий Валериевич	Директор	№ 34 от 20.08.2019
2	Дмитриев Павел Николаевич	Зам. директора по АХЧ	№ 7 от 15.04.2019
3	Васильева Анна Васильевна	Зам. директора по УВР	№ 24 от 21.09.2019
4	Дмитриева Сардана Еремеевна	Ответственный по питанию	№ 25 от 12.03.2018

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	Зам. директора по АХЧ Дмитриев П.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, 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	Зам. директора по АХЧ Дмитриев П.Н.	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ Дмитриев П.Н.	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной	Наличие	Каждая	Ответственн	СП	Журнал

контроль поступающей продукции и товаров	документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	поступающая партия	ый по питанию Дмитриева С.Е.	2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	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 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 Васильева А.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Васильева А.В.		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал

			Васильева А.В.		
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	Зам. директора по АХЧ Дмитриев П.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	Зам. директора по АХЧ Дмитриев П.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 3.1/2.4.359 8-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Инструктор по гигиене Плотникова Т.И.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Инструктор по гигиене Плотникова Т.И.		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Инструктор по гигиене Плотникова Т.И.	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние	Вывоз ТКО и пищевых	2 раза в неделю	Зам. директора	Федеральный закон	Журнал регистрации

хозяйственной площадки	отходов		по АХЧ Дмитриев П.Н.	от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684- 21, СанПиН 3.5.2.3472- 17	результатов производств енного контроля
	Очистка хозяйственной площадки				
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирую щих средств	Ежедневно	Инструктор по гигиене Плотникова Т.И.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходова ния дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартальн о	Зам. директора по АХЧ Дмитриев П.Н.	План- график техническо го обслужива ния	Журнал визуального производств енного 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	Ответствен ный по питанию Дмитриева С.Е.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Декларации, свидетельств а и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольстве нного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответствен ный по питанию Дмитриева С.Е.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответствен ный по питанию Дмитриева С.Е.		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Ответствен ный по питанию Дмитриева С.Е.		Журнал учета температу ры и относительн

					ой влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температуры	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию Дмитриева С.Е.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
	Поточность технологических процессов				Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия	Повар Кириллина И.Н.	Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Кириллина И.Н.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию Дмитриева С.Е.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Инструктор по гигиене Плотникова Т.И.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Дмитриева С.Е.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий	Инструктор по гигиене Плотникова Т.И.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности

		работников – 1 раз в 2 года			прохождения медосмотров и гигиеническ ого обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционным и заболеваниями , повреждениям и кожных покровов	Ежедневно	Инструктор по гигиене Плотникова Т.И.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	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.

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 витаминации 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	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки	5–10 смывов	1 раз в год

иерсиниозов	овощей		
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			
Микроклимат (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точке	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 3 точки	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования
Аэроионный состав воздуха	Помещения с оргтехникой 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		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		
Заместитель директора по АХЧ	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	9	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 Дмитриева С.Е.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Дмитриева С.Е.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Инструктор по гигиене Плотникова Т.И.

Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Инструктор по гигиене Плотникова Т.И.
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию Дмитриева С.Е.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Петров В.В.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ Дмитриев П.Н.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Дмитриев П.Н.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Дмитриева С.Е.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ Дмитриев П.Н.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Инструктор по гигиене Плотникова Т.И.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Васильева А.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	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ Дмитриев П.Н.

водоснабжения, канализации, отопления, печи		
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ Дмитриев П.Н.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ Дмитриев П.Н.
		Ответственный по питанию Дмитриева С.Е.
		Директор Петров В.В.