

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 2 с углублённым изучением отдельных предметов»
п. Добринка Липецкой области

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

Директор *М.В. Солн. М.В. Солн.*
от *М.В. Солн. М.В. Солн.*



Пояснительная записка

1	Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 2 «Средняя общеобразовательная школа № 2 Каширская Надежда Сергеевна, 8 (47462 2-34-40)
2	Ф. И. О. руководителя, телефон:	399431 Липецкая область, п. Добринка, ул. Октябрьская, 79
3	Юридический адрес:	399431 Липецкая область, п. Добринка, ул. Октябрьская, 79
4	Фактический адрес:	68
5	Количество работников:	545
6	Количество обучающихся:	1024800567945
7	Свидетельство о государственной регистрации	1024800567945
8	ОГРН	1024800567945
9	ИНН	4804004852
10	Лицензия на осуществление образовательной деятельности	48ЛО1 0001223

Цель производственного контроля:

Обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществление контроля за их соблюдением.

Объекты производственного контроля:

Производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно - защитные зоны, зоны санитарной охраны, оборудование, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

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, СП 3.1.2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (СОУПД-19)", СП 1.1. 2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01»»,

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.

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.

Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции" от 23.02.2013 N 15-ФЗ
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
- хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- 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»;

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Каширская Надежда Сергеевна	Директор
2	Ларина Елена Анатольевна	Зам. директора по ВР, ответственный за питание
3	Какоткина Татьяна Николаевна	Зам. директора по УВР
4	Шманова Ольга Владимировна	Зам. директора по АХЧ
5	Кретьева Ольга Серафимовна	Повар школьной столовой
6	Крутских Нина Владимировна	Медицинская сестра
7	Костюнина Любовь Николаевна	Делопроизводитель
8	Логинов Виталий Анатольевич	Рабочий по обслуживанию здания

Мероприятия по осуществлению производственного контроля

<i>Объект контроля</i>	<i>Определяемые показатели</i>	<i>Периодичность контроля</i>	<i>Лица, проводящие контроль</i>	<i>Нормативная документация</i>	<i>Формы учета (регистрации) результатов контроля</i>
<p>Производственный контроль за благоустойством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведенным строительством, реконструкцией, технической переснащением и ремонтных работ</p>					
Микроклимат	Температура воздуха помещений	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Частота проветривания помещений				Журнал учета температуры и
	Влажность воздуха склада пищеблока				

					Влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Зам. директора по АХЧ	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	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания спелорганизация (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	Зам. директора по АХЧ	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 веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)				
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим	Объем образовательной	При составлении	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПин	Расписание занятий

образовательной деятельности	нагрузки обучающихся	и пересмотре расписания занятий		1.2.3685-21	(гриф согласования)	
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР			Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР			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	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
		Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
		Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ		
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Обследование – 2 раза в месц.		СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
		Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ		
	Дератизация	Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	

Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Зам. директора по АХЧ, 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	Зам. директора по АХЧ	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	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	Ответственный по питанию	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции	
	Условия доставки продукции транспортом					Справка
	Сроки и условия хранения пищевой продукции					
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственный по питанию	СанПин 2.3/2.4.3590-20	График	
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Повар школьной столовой			Журнал учета температуры
	Температура холодильного оборудования					
Приготовление	Соблюдение технологии	Каждый	Ответственный по	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Отчет	

е пищевой продукции	приготовления блюд по технологическим документам	технологический цикл	питанию		
	Поточность технологических процессов		Повар школьной столовой		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар школьной столовой	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медицинская сестра	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	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	Делопроизводитель	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
	Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, поврежденными кожных	Ежедневно	Медицинская сестра	СанПин 2.3/2.4.3590-20

покровов

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 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	Питьевая вода из разводящей сети помещений: месячных столовой и кухонной посуды; цехах:	2 пробы	1 раз в год

норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		
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 закупке новой мебели, книг и других товаров; после ремонтных работ)

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

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	1	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	6	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно
		Работы в образовательных организациях		
Рабочий по обслуживанию здания	2	Подъем и перемещение груза вручную	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа, связанная с мышечным напряжением		

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	Повар школьной столовой
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медицинская сестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Повар школьной столовой
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Повар школьной столовой
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медицинская сестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Делопроизводитель
Класный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР

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	Зам. директора по АХЧ
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ
		Ответственный по питанию
		Директор

Прогноз ожидаемых с результатов и оценка эффективности реализации программы

- формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции