

Муниципальное общеобразовательное казенное учреждение
Малиновская общеобразовательная школа
(МОКУ Малиновская СОШ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОКУ Малиновской СОШ
Мельникова А.Е.
10.01.2022 г.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
муниципального общеобразовательного казенного учреждения
Малиновской средней общеобразовательной школе
(МОКУ Малиновской СОШ)**

с. Малиновка
2022 год

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное общеобразовательное казенное учреждение Малиновская средняя общеобразовательная школа МОКУ Малиновская СОШ
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Мельникова Аксана Евгеньевна, тел.:(841634) 2-81-44
Юридический адрес:	676713, Бурейский р-он, с. Малиновка, ул. Школьная, д. 14
Фактический адрес:	676713, Бурейский р-он, с. Малиновка, ул. Школьная, д. 14
Количество работников:	27
Количество обучающихся:	156
Свидетельство о государственной регистрации	№ 431/11 от 18.04.2001
ОГРН	1022800872907
ИНН	281301001

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 № 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

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 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-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное 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 мебельной 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	Мельникова А.Е.	директор	Распоряжение главы района от 01.07.2016 № 374
2	Ситникова С.Б.	зам. директора по УВР	Приказ от 01.09.2005 № 31
3	Арыкова И.А.	заведующая хозяйственной частью	Приказ от 10.05.2017 № 47
4	Моисейченко Ю.В.	ответственный по питанию	Приказ от 16.09.2020 № 82

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, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений	Ежедневно	Заведующая хозяйственной частью	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Частота проветривания помещений				
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и	Наличие и состояние	1 раз в 3 дня	заведующая	СП 2.4.3648-	Журнал визуального

помещений	осветительных приборов		я хозяйственной частью	20	производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	заведующая хозяйственной частью	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.3648-20,	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Александрова Е.Н.	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 (возможность контакта с дезинфицирующими и т. д.)				
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	Каждая поступающая партия	Заведующая хозяйственной частью	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	Контроль работы вентиляции	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания		Акты о результатах ревизии и очистки вентиляционных систем и воздуховодов
...					

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	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 росту-возрастным особенностям	2 раза в год (август, январь)	Заведующие кабинетов, фельдшер ФАП	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Ростовые списки классов

м детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)				
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Заведующая хозяйственной частью	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 оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Заведующая хозяйственной частью	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно	Заведующая хозяйственной частью	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, СП 3.1/2.4.35 98-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Заведующая хозяйственной частью	СанПиН 3.3686-21	Акты оказания услуг
		Обследование – 2 раза в месяц.	ООО «ДВЦД»		
	Уничтожение – по необходимости				
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Заведующая хозяйственной частью	СанПиН 3.3686-21	

		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Рабочий по комплексному обслуживанию здания, ООО «Каньон»	СанПиН 2.1.3684-21	Акты оказания услуг
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней			
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующая хозяйственной частью	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходований дезсредств
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 продовольств	Каждая партия	ИП Александра	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и

	енного сырья				безопасност и продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольстве нного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Социальны й педагог, фельдшер ФАПа	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Журнал поступающе й продукции
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Помощник повара		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Бракеражн ая комиссия		Журналы учета температур ы и относительн ой влажности
	Температура холодильног о оборудовани я				
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовлен ия блюд по технологичес ким документам	Каждый технологическ й цикл	Бракеражн ая комиссия	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Журнал готовой продукции
	Поточность технологичес ких процессов		Повар		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия			Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Ведомость
	Дата и время	Каждая партия		СанПиН	Журнал

	реализации готовых блюд		Бракеражная комиссия	2.3/2.4.35 90-20	бракеражная готовой продукции
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Фельдшер ФАПа	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Инструкции по приготовлению растворов
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Помощник повара	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Инструкции по приготовлению растворов
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	Администрация школы	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Личные медицинские книжки. Список прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, фельдшер ФАПа	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический	Администрация школы, фельдшер ФАПа	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35	Список прохождения медосмотров и

		– ежегодно		90-20, приказ Минздра ва от 28.01.202 1 № 29н, приказ Минздра ва, Минтруд а от 31.12.202 0 № 988н/142 0н	гигиеническ ого обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактическ их прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактическ их прививок по эпидемическим показаниям	Фельдшер ФАПа	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, приказ Минздра ва от 21.03. 2014 № 125н	Личные медицински е 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:

Наименован ие помещения	Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество о замеров	Кратность
Помещения пищеблока	Микробиологическ ие исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 – 3 блюда исследуемо го приема пищи	1 раз в квартал
	Калорийность,	Суточный	1	1 раз в год

выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	рацион питания		
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	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)	10 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	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
Исследование параметров	Рабочее место	2 точки	2 раза в год (в холодный и

	микроклимата производственных помещений			теплый периоды)
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год в темное время суток
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Помещения для детей и работников	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, кабинет информатики, мастерские, залы спортивный, актовый	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели
	Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный и актовый	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

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: 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	17	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		
Заведующая хозяйственной частью	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Работники пищеблока	2	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	
Журнал учета температуры и влажности в складских	Ежедневно	

помещениях		
Журнал «Здоровья»	Ежедневно перед началом рабочей смены работников пищеблока	Фельдшер ФАПа, Ответственная за питание (соц. педагог)
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Фельдшер ФАПа Ответственная за питание (соц. педагог)
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заведующая хозяйственной частью
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заведующая хозяйственной частью
Журнал «Здоровья»	Ежедневно, при заболеваемости COVID - 19 - 2 раза в день	Заведующая хозяйственной частью
Списки контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор
Классный 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	Заведующая хозяйственной частью
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующая хозяйственной частью
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующая хозяйственной частью
		Ответственный по питанию
		Директор

Программу разработали:

Заведующая хозяйственной частью

Арыкова И.А..

Ответственный по питанию

Моисейченко Ю.В.

Согласовано:

ИП «Александрова»

Е.Н. Александрова