

УТВЕРЖДЕНА

приказом МБОУ ООШ
с. Полевые Локотцы
Измалковского района
Липецкой области
от 02 апреля 2021г.№38

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Основная общеобразовательная школа с. Полевые Локотцы
Измалковского муниципального района Липецкой области»
(МБОУООШ с. Полевые Локотцы Измалковского района Липецкой
области)**

2021год

Пояснительная записка

Наименование юридического лица	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с. Полевые Локотцы Измалковского муниципального района Липецкой области»
Ф. И. О. руководителя, телефон	Насонова Валентина Николаевна, 8 (47478)3-12-21
Юридический адрес	399005, Липецкая область, Измалковский район, село Полевые Локотцы, дом 24
Фактический адрес	3990005, Липецкая область, Измалковский район, село Полевые Локотцы, дом 24
Количество работников	11
Количество обучающихся	10
ОГРН	1034800041870
ИНН	4809002383
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	Серия 48ЛО1 №0001111

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 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
1	Насонова Валентина Николаевна	Директор
2	Ивлева Ольга Сергеевна	Ответственный по питанию

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	Ежедневно	Уборщик служебных помещений Ивлева И.С.	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 влажности на складе пищеблока
	Влажность воздуха склада пищеблока				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Уборщик служебных помещений Ивлева И.С.	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Обслуживающая организация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Уборщик служебных помещений Ивлева И.С.	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля

	Наличие целостность и тип ламп				
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Уборщик служебных помещений Ивлева И.С.	СП 2.4.3648-20, ГР 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 дезинфицирующими средствами 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	Бекетова Л.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Бекетова Л.В.		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Бекетова Л.В.		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	Уборщик служебных помещений Ивлева И.С.	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	Уборщик служебных помещений Ивлева И.С.	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		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	Уборщик служебных помещений Ивлева И.С.		
		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	Уборщик служебных помещений Ивлева И.С.	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 дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Уборщик служебных помещений Ивлева И.С.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расхода дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Уборщик служебных помещений Ивлева И.С.	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	Каждый партия	Повар Ивлева О.А., ответственный за работу ФГИС «Меркурий»	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	Повар Ивлева О.С.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Согласно плану контроля	Повар Ивлева О.С.		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Повар Ивлева О.С.		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного	Ежедневно	Повар Ивлева О.С.		Журнал Учета

	оборудования				температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Согласно плану контроля	Ответственная за организацию питания повар Ивлева О.С.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар Ивлева О.С.		Справка
	Температура готовности блюд	Выборочно	Повар Ивлева О.С.		Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Ивлева О.С., фельдшер Насонова Л.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию Ивлева О.С.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Повар Ивлева О.С.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежеднев-но	Повар Ивлева О.С.		Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение Работником Гигиенической аттестации	1 раз в 2 года	Директор	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Повар Ивлева О.С.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический 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.

Организация лабораторных исследований (при наличии денежных средств)

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 норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды	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 оборудование, системы вентиляции	По 2 точки	1 раз в год
Аэроионный состав воздуха	Помещения с оргтехникoй и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей	По 3 точки	1 раз в год

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
Учителя	6	Работа в организации, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (п.25, приложение к Порядку, утв. приказом Минздрава России от 28.01.2021 №29н)	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной Деятельностью.		
Директор	1	Работа в организации, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (п.25, приложение к Порядку, утв. приказом Минздрава России от 28.01.2021 №29н)	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
		Подъем и перемещение груза вручную Работа, связанная с мышечным напряжением		
ОП	4	Работы в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года

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 за питание Ивлева О.С.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный за питание Повар Ивлева О.С.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Директор, повар Ивлева О.С.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Повар Ивлева О.С.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Повар Ивлева О.С.
Журнал аварийных ситуаций	По акту	Директор
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Уборщик служебных помещений Ивлева И.С.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Уборщик служебных помещений Ивлева И.С.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Бекетова Л.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, действия сотрудников согласно инструкции
Перебои в подаче электроэнергии, в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Волченков А.В.
Нарушение изоляции,	Сообщить в соответствующую службу,	Волченков А.В.

обрыв электропроводов	заменить электропроводку	
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Волченков А.В.
		Директор

Программу производственного контроля разработала директор школы

Насонова В.Н.