

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 11 имени Николая Алексеевича Свистунова села Беноково муниципального образования Мостовский район

МБОУ СОШ № 11 имени Н.А. Свистунова села Беноково

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ № 11  
имени Н.А. Свистунова села Беноково  
\_\_\_\_\_ Е.В.Мухина  
24 августа 2021 года

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий**  
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней  
общеобразовательной школы № 11 имени Николая Алексеевича Свистунова  
села Беноково муниципального образования Мостовский район

**Село Беноково  
2021 год**

## Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 11 имени Николая Алексеевича Свистунова села Беноково муниципального образования Мостовский район МБОУ СОШ № 11 имени Н.А. Свистунова села Беноково		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Елена Васильевна Мухина 8 861 92 6 71 71		
Юридический адрес:	352551, Российская Федерация, Краснодарский край, Мостовский район, село Беноково, ул. Красная, 33		
Фактический адрес:	352551, Российская Федерация, Краснодарский край, Мостовский район, село Беноково, ул. Красная, 3370		
Количество работников:	28 человека		
Количество обучающихся:	215 человек		
Свидетельство о государственной регистрации	№	601	от 20.10.2001
ОГРН	1022304342180		
ИНН	2342011986		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	05373	от 15.03.2013

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;  
дополнительное образование детей

#### **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-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	Мухина Елена Васильевна	Директор	№ 52 от 18.07.1997
2	Пономаренко Галина Владимировна	Заведующая хозяйством	№ 233 от 01.11.2013
3	Троицкая Ольга Валерьевна	Зам. директора по УВР	№ 50 от 20.08.1997
4	Гикалова Людмила Михайловна	Учитель начальных классов (ответственная по питанию)	№ 56 от 19.02.2005
5	Спаращукowa Татьяна Григорьевна	Секретарь учебной части (ответственная за работу с кадрами)	№ 14 от 01.09.2006
6	Амётова Светлана Николаевна	Руководитель структурного подразделения	№ 17 от 01.09.2008
7	Тугова Ольга Сергеевна	повар	№ 126 от 13.10.2020
8	Онищенко Татьяна Александровна	Дворник	№ 142 от 23.11.2020

**6. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:**

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота	Ежедневно	Заведующая хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359	График проветриваний

	<p>проветривания помещений</p>			0-20, СанПиН 1.2.3685-21	Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
	<p>Влажность воздуха склада пищеблока</p>				
Освещенность территории и помещений	<p>Наличие и состояние осветительных приборов</p>	1 раз в 3 дня	Заведующая хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	<p>Наличие, целостность и тип ламп</p>				
Шум	<p>Наличие источников шума на территории и в помещениях</p>	Ежемесячно	Заведующая хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	<p>Условия работы оборудования</p>	По плану техобслуживания	Заведующая хозяйством спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	<p>– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);</p>	Каждая поступающая партия	Заведующая хозяйством	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	<p>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодателя</p>				

	<p>бства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);</p>				
	<p>— соответствии товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфектантами и т. д.)</p>				

**Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания**

<p>Режим образовательной деятельности</p>	<p>Объем образовательной нагрузки обучающихся</p>	<p>При составлении и пересмотре расписания занятий</p>	<p>Зам. директора по УВР</p>	<p>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</p>	<p>Расписание занятий (гриф согласования)</p>
		<p>1 раз в неделю (выборочно)</p>	<p>Зам. директора по УВР</p>		<p>Классный журнал</p>
		<p>1 раз в неделю (выборочно)</p>	<p>Зам. директора по УВР</p>		<p>Классный журнал</p>
<p>Ученическая мебель и оборудование</p>	<p>Оценка соответствия ученической мебели росту-возрастным особенностям</p>	<p>2 раза в год (август, январь)</p>	<p>Заведующая хозяйством</p>	<p>СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21</p>	<p>Журнал регистрации и результатов производственного контроля</p>

	м детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)				
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Заведующая хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Заведующая хозяйством	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 31.12. 2021 года – еженедельно	Заведующая хозяйством	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	Заведующая хозяйством	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации и результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика –ежедневно	Заведующая хозяйством	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование	Спецорганизация		

		– ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости			
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	Дворник	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации и результатов производственного контроля
	Кратность промывки и дезинфекции и 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 хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расхода дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Заведующая хозяйством	СП 2.4.3648-20, план-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля
...					
<b>Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольств	Каждая партия	Руководитель структурного подразделения, ответственный	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности



	венного сырья		ный за работу в ФГИС «Меркурий»		и продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Руководитель структурного подразделения,	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Руководитель структурного подразделения		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температуры	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых	Каждая партия	Руководитель структурного	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал

	блюд		подраздел ения,		
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующи х веществ дезинфицир ующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Руководит ель структурн ого подраздел ения,	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Руководит ель структурн ого подраздел ения,	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
...					
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождени е работником гигиеническ ой аттестации	Для работников пи щевлока – ежегодно.  Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Секретар ь учебной части	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Личные медицински е книжки.  Ведомость контроля своевремен ности прохожден ия медосмотро в и гигиеничес кого обучения
Состояние работников	Количество работников пищевлока с инфекционн ыми заболевания ми, повреждени ями кожных покровов	Ежедневно	Руковод итель структур ного подразде ления,	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Гигиеничес кий журнал (сотрудник и)
	Медосмотр	Предварительн ый – при трудоустройств е;	Руковод итель структур ного	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, приказ	Ведомость контроля своевремен ности

		периодический – ежегодно	подразделения,	Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	прохождение медосмотров и гигиенического обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Руководитель структурного подразделения,	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 (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	1 раз в квартал
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
	Контроль проводимой	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год

витаминизации блюд				
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 микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	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
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, классы ПЭВМ, залы спортивный,	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели
	Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, залы спортивный,	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты с ЭСО	Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских	1 раз в год
	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года

**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, учебно-	15	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

вспомогательный персонал		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 хозяйством	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Секретарь учебной части	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
МОП	6	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.**

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Руководитель структурного подразделения,
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Руководитель структурного подразделения,
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Руководитель структурного подразделения,
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Руководитель структурного подразделения,
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заведующая

		хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Руководитель структурного подразделения,
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заведующая хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Руководитель структурного подразделения,
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Руководитель структурного подразделения,
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.**

<b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>	<b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>
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 хозяйством
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующая хозяйством
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующая хозяйством
		Руководитель структурного подразделения

		Директор
--	--	----------

Программу разработали:

Заведующая хозяйством Пономаренко Г.В.

Руководитель структурного подразделения Амётова С.Н.

Согласовано:

Ответственный по ОТ Могилина С.И.