

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №5 имени Александра Парамоновича Лимаренко поселка Псебай муниципального образования Мостовский район (МБОУ СОШ №5 имени А.П. Лимаренко поселка Псебай)

УТВЕРЖАЮ.

Директор МБОУ СОШ №5
им. А.П. Лимаренко поселка Псебай



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

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №5
имени Александра Парамоновича Лимаренко поселка Псебай муниципального образования Мостовский
район**

пос. Псебай
2022 год

Пояснительная записка

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №5 имени Александра Парамоновича Димаренко поселка Псебай муниципального образования Мостовский район (МБОУ СОШ №5 им. А.П. Димаренко поселка Псебай)

ФИО руководителя, телефон: Сулухия Альбина Александровна, (8861)92 6-11-23

Юридический адрес: 352585, Российская Федерация, Краснодарский край, Мостовский район, поселок Псебай, пер. Маяковского,5

Фактический адрес: 352585, Российская Федерация, Краснодарский край, Мостовский район, поселок Псебай, пер. Маяковского,5

Количество работников: 27 человек

Количество обучающихся: 227 человек

Свидетельство о государственной регистрации № 23-АК 416640 от 20.01.2012 г.

ОГРН 1022304343115

ИНН 2342013091

Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 03486 от 06.03.2012 г.

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 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 № 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 мебелиной 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	Сулухия Альбина Александровна	Директор	№ 464-л от 09.11.2021г.
2	Беликова Наталья Владимировна	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	№ 1-лс от 15.01.2020г.
3	Ядринцева Елена Яковлевна	Заместитель директора по воспитательной работе	№87-л от 09.11.2021г.
4	Шелихов Денис Викторович	Заведующий хозяйством	№ 41-лс от 19.09.2018г.
5	Докоткова Наталья Михайловна	Руководитель структурного подразделения структурным подразделением (заведующий столовой)	№8-лс от 26.08.2019г.
6	Голошук Екатерина Владимировна	Учитель начальных классов, ответственный по питанию	№ 8 от 01.09.2021г.

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 перевооружения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПин	График проветриваний
	Частота проветривания помещений				Руководитель структурного подразделения структурным подразделением (заведующий столовой)
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп		Заведующий хозяйством		СП 2.4.3648-20
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал

	<p>Условия работы оборудования</p>	<p>По плану техобслуживания</p>	<p>Рабочий по обслуживанию здания, специализация (по необходимости)</p>	<p>СП 2.4.3648-20, план техобслуживания</p>	<p>результатов производственного контроля</p>
<p>Входной контроль поступающей продукции и товаров</p>	<p>— наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);</p> <p>— соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);</p> <p>— соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность</p>	<p>Каждая поступающая партия</p>	<p>Руководитель структурного подразделения структурным подразделением (заведующий столовой)</p>	<p>СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201</p>	<p>Журнал учета входного контроля товаров и продукции</p>

	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	Заместитель директора по учебно- воспитательной работе	СП 2.4.3648- 20, СанПин 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласованной)	Классный журнал	
		1 раз в неделю (выборочно)	Руководитель структурного подразделения структурным подразделением (заведующий столовой)				
		1 раз в неделю (выборочно)	Руководитель структурного подразделения структурным подразделением (заведующий столовой)		Классный журнал		
Учебническая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели росту- возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Медработник	СанПин 1.2.3685- 21, МР 2.4.0242- 21	Журнал регистрации результатов производственного контроля		

	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Заведующий хозяйством	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	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
		Ежемесячно	Заведующий хозяйством	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	Заведующий хозяйством	СанПин 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц.	Спецорганизация		
		Уничтожение – по необходимости			
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Заведующий хозяйством	СанПин 3.3686-21	
		Обследование –	Спецорганизация		

		ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости				
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТБО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Дворник, региональный оператор по обращению с ТБО	СанПин 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля	
	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 дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СанПин 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходов дезинфицирующих средств	
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	Каждая партия	Руководитель структурного подразделения структурным	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и	

	<p>продовольственного сырья</p> <p>Условия доставки продукции транспортом</p>		<p>подразделением (заведующий столовой), ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»</p>		<p>Безопасности продукции</p> <p>Справка</p>
	<p>Сроки и условия хранения пищевой продукции</p>				
<p>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья</p>	<p>Температура и влажность на складе</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Руководитель структурного подразделения структурным подразделением (заведующий столовой)</p>	<p>Журнал учета температуры</p>	<p>Журнал учета температуры и относительной влажности</p>
	<p>Температура холодильного оборудования</p>				
<p>Приготовление пищевой продукции</p>	<p>Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам</p>	<p>Каждый технологический цикл</p>	<p>Руководитель структурного подразделения структурным подразделением (заведующий столовой)</p>		<p>Отчет</p>
	<p>Полнота технологических процессов</p>				
	<p>Температура</p>	<p>Каждая партия</p>	<p>Повар</p>	<p>Отчет</p>	<p>Справка</p>

	готовности блюд					
	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Ведомость	
Готовые блюда	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Руководитель структурного подразделения структурным подразделением (заведующий столовой)	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Журнал	
			Медработник	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Журнал	
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Руководитель структурного подразделения структурным подразделением (заведующий столовой)	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Отчет	
			Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции			
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников						
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работников гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Специалист по ОТ	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности	

						прохождение медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)	
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Специалист по ОТ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Ведомость контроли своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемиическим показаниям	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	Личные медцинские 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 помещений	Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Вторые блюда, творожные, яичные	1 блюдо	1 раз в полугодие
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (ВГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей нерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 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	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем,	2 пробы	По химическим показателям(органолептический) – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 1 раз в год	

Помещения для детей и работников	показателям	Договочном (выборочно)			
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место повара	1		1 раз в год (в холодный период)
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место повара	1		1 раз в год
	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, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 10% помещений		После ремонтных работ, установки новой мебели
	Контроль уровня искусственной освещенности.	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный	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
	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке		1 раз в 2 года
	Оценка уровней вибрации	Мастерские	Все помещения		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	14	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учебно-вспомогательный персонал	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Обслуживающий персонал	4	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

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	Руководитель структурного подразделения структурным подразделением (заведующий столовой)
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Руководитель структурного подразделения структурным подразделением (заведующий

		столовой)
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Руководитель структурного подразделения структурным подразделением (заведующий столовой)
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по ОТ
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе

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
---------------------------------------	--	--------------------------------

<p>Пожар</p>	<p>Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители</p>	<p>Первый обнаруживший</p>
<p>Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи</p>	<p>Сообщить в соответствующую службу</p>	<p>Заведующий хозяйством</p>
<p>Нарушение изоляции, обрыв электропроводов</p>	<p>Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку</p>	<p>Заведующий хозяйством</p>
<p>Другие аварийные ситуации</p>	<p>Сообщить в соответствующую службу</p>	<p>Заведующий хозяйством</p>
<p>Руководитель структурного подразделения структурным подразделением (заведующий столовой)</p>	<p>Директор</p>	

Программу разработали:
Заведующий хозяйством



Д.В. Шелихов

Ответственный по питанию
Согласовано:



Е.В.Голошук

Специалист по ОТ



М.М. Антонова