

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение:
Ясыревская начальная общеобразовательная школа
(МБОУ:Ясыревская НОШ)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ:Ясыревская НОШ

И.В.Таянчина

Приказ №3 от 09.01.2025



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий
муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения:
Ясыревская начальная общеобразовательная школа
на 2025 год**

х. Ясырев
2025 год

Пояснительная записка

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение: Ясыревская начальная общеобразовательная школа
(МБОУ:Ясыревская НОШ)

Наименование юридического лица:

Ф. И. О. руководителя, телефон: Таянчина Ирина Владимировна, (886394) 74144

Юридический адрес: 347337, Ростовская область, Волгодонской район, х. Ясырев, ул. Победы, 24

Фактический адрес: 347337, Ростовская область, Волгодонской район, х. Ясырев, ул. Победы, 24

Количество работников: 7 человек

Количество обучающихся: 5 человек

Свидетельство о государственной регистрации № 18-99 Серия МУ от 29.10.1999

ОГРН 1026100822648

ИНН 6107005404

Лицензия на осуществление образовательной деятельности №3059 от 04.12.2012

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 образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

Раздел 1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- 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», п.2.1.;
- СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
- 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;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- 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;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ 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	Таянчина Ирина Владимировна	Директор, ответственный за питание, ответственное лицо за соблюдение санитарного законодательства в ОО	№9 от 06.09.2024
2	Снаговская Галина Калиновна	Буфетчик	№2 от 14.04.2017

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 График проветривания	Ежедневно	Таянчина И.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	Журнал учета температуры на пищеблоке
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов Наличие, целостность и тип ламп	1 раз в 3 дня	Таянчина И.В.	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
Входной контроль поступающей продукции и това-	– наличие документов об оценке соответствия	Каждая поступающая партия	Снаговская Г.К.	СП 2.4.3648-20, ТР ТС	

ров	(декларация или сертификат);			007/201	
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке 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	Таянчина И.В.	СП 2.4.3648 -	Расписание занятий
		1 раз в неделю (выборочно)	Таянчина И.В.	20, СанПиН 1.2.3685	Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Таянчина И.В.	-21	Классный журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Таянчина И.В.	СанПиН 1.2.3685 -21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Маркировка мебели в со-	Контроль	Таянчина И.В.	СП 2.4.3648	

	ответствии с ростовыми показателями	на 01 сентября		-20, СанПиН 1.2.3685 -21	
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Таянчина И.В.	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц.	Спец-организация		
		Уничтожение – по необходимости			
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Таянчина И.В.	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование – ежемесячно.	Спец-организация		
		Уничтожение – по необходимости			
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Таянчина И.В.	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расхода-вания дез-средств
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	Таянчина И.В., ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	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	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Отчет
	Температура на пищеблоке	Ежедневно	Ответственный по питанию		Журнал учета температуры
	Температура холодильного оборудования				
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Отчет
	Температура готовности блюд				
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка	Прохождение работником	Для работников пищеблока –	Таянчина И.В.	СП 2.4.3648	Личные медицинские

работников	гигиенической аттестации	ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года		-20, СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Таянчина И.В.	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Таянчина И.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Администрация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3 590-20, 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 помеще-ния	Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения для детей и работников	Оценка параметров микроклимата (температура)	Классы, спортивный зал	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Контроль уровня искусственной освещенности	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, спортивный зал	2	1 раз в год, в темное время суток

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 медо-смotra	Кратность подготов-ки
Педагоги	2	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
Буфетчик	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно
Уборщик служебных помещений	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Сторож, оператор котельной, дворник	3	Работы в образовательных организациях	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	Буфетчик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Буфетчик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены	Таянчина И.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Таянчина И.В.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Таянчина И.В.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Таянчина И.В.
Журнал бракеража готовой продукции	Ежемесячно	Члены бракеражной комиссии

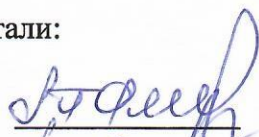
д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, 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,	Сообщить в соответствующую службу	Таянчина И.В.

печи		
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Таянчина И.В.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Таянчина И.В.

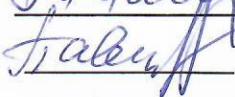
Программу разработали:

Директор



Таянчина И.В.

Председатель ПК



Павлова О.А.