Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Семенкинская основная общеобразовательная школа

(МБОУ Семенкинская ООШ)

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ** |
|  | Директор МБОУ Семенкинская ООШ |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | И.В. Кравченко |
|  | 01.09.2022 года |

**Программа производственного контроля**
**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических** **(профилактических) мероприятий**
**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**

**Семенкинская основная общеобразовательная школа**

Х. Семенкин

2022 год

**Пояснительная записка**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование юридического лица: | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Семенкинская основная общеобразовательная школа |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Кравченко Ирина Валентиновна, (886394) 7-38-16 |
| Юридический адрес: | 347355 Ростовская область, Волгодонской район, х. Семенкин, ул. Центральная 16 |
| Фактический адрес: | 347355 Ростовская область, Волгодонской район, х. Семенкин, ул. Центральная 16 |
| Количество работников: | 15 человека |
| Количество обучающихся: | 53 человека |
| Свидетельство о государственной регистрации | № | 1761 | от | 17.04.2012 |
| ОГРН | 1026100823099 |
| ИНН | 6107005436 |
| Лицензия на осуществление образовательнойдеятельности | № | 2385 | от | 11.05.2012 |

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, основное общее образование;
* дополнительное образование детей;
* предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

**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-Ф3 «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 | Кравченко Ирина Валентиновна | Директор | № 22 от 24.08.2020 |
| 2 | Ляшик Наталья Викторовна | Отв. за УВР, ответственный за питание | № 89 от 31.08.2020 |
| 3 | Кукла Наталья Александровна | Завхоз | № 14 от 01.09.2015 |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Объектконтроля | Определяемыепоказатели | Периодичностьконтроля | Лица,проводящиеконтроль | Нормативнаядокументация | Формыучета(регистрации)результатовконтроля |
| **Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ** |
| Микроклимат | Температура воздуха помещенийЧастота проветривания помещений | Ежедневно | Классный руководитель, завхоз | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21  | График проветриваний |
| Влажность воздуха склада пищеблока | Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока |
| Освещенность территории и помещений | Наличие и состояние осветительных приборов | 1 раз в 3 дня | техслужащий | 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 | завхоз | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201 |  |
| – 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 дезсредствами и т. д.) |
| Загрязняющие воздух вещества | Контроль работы вентиляции | Ежегодно | завхоз | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21 | Журнал результатов производственного контроля |
|  |
| **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 | Отв. по УВР | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| 1 раз в неделю (выборочно) | Отв. по УВР | Классный журнал |
| 1 раз в неделю (выборочно) | Отв. по УВР | Классный журнал |
| Ученическая мебель и оборудование | Оценка соответствия ученической мебели росто-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений) | 2 раза в год (август, январь) | Классный руководитель | СанПиН 1.2.3685-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | Каждая партия | Отв. по УВР | 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 | завхоз | 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 31.12. 2021 года – еженедельно | завхоз  | 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 | завхоз | СанПиН 3.3686-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Обследование – 2 раза в месяц.Уничтожение – по необходимости | Спецорганизация |
| Дератизация | Профилактика –ежедневно | завхоз | 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 °C и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °C и выше – ежедневно | Дворник, региональный оператор по обращению с ТКО | СанПиН 2.1.3684-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | Ежедневно | завхоз | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Журнал учета расходования дезсредств |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | Ежеквартально | техслужащий | 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 продовольственного сырья | Каждая партия | завхоз, ответственный за работу в 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 | Ответственный по питанию, завхоз | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | График |
| Температура и влажность на складе | Ежедневно | завхоз | 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 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Поточность технологических процессов | Завхоз  | Справка |
| Температура готовности блюд | Каждая партия | Отчет |
| Готовые блюда | Суточная проба | Ежедневно от каждой партии | Завхоз  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ведомость |
| Дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Завхоз  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| **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 | 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 пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно | завхоз | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Гигиенический журнал (сотрудники) |
| Медосмотр | Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно | Администрация | 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 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 2.3/2.4.3590-20, 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 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 микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 точки | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещения | 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, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный | Не менее 10% помещений | После ремонтных работ, установки новой мебели |
| Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации | 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 | 7 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжение голосовогоаппарата, обусловленноепрофессиональной 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 |
| Заместитель директора по АХЧ | 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 | 1 | 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 вхолодильном оборудовании | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Завхоз  |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Директор |
| Журнал учета расходования дезсредств | Ежедневно | Техслужащий  |
| Ведомость контроля за рационом  питания | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал учета проведения генеральной уборки | Ежемесячно | Завхоз  |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно | Завхоз  |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Администрация |
| Классный журнал | 1 раз в неделю(выборочно) | Отв. 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 подачеэлектроэнергии в работесистем водоснабжения,канализации, отопления,печи | Сообщить в соответствующую службу | Администрация  |
| Нарушение изоляции,обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | завхоз |
| Другие аварийныеситуации | Сообщить в соответствующую службу | завхоз |
| Ответственный попитанию |
| Директор |
| ... |  |  |

Программу разработали:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Завхоз |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  | Кукла Н.А. |
|  |  |  |  |  |
| Ответственный по питанию |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  | Ляшик Н.В |