

УТВЕРЖДАЮ

Директор
МБОУ НШ ДС с. Краснореченское
Е.В. Петина

Утверждено
на общем собрании
работников учреждения
протокол от 14.01.2025 № 1
Приказ от 14.01.2025 № 7



Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Начальная школа-детский сад
"Радуга" с. Краснореченское Хабаровского муниципального района Хабаровского края
(МБОУ НШ ДС с. Краснореченское)

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Начальная школа-детский сад "Радуга" с. Краснореченское Хабаровского муниципального района Хабаровского края		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Петина Елена Валерьевна 8 924 400 71 29		
Юридический адрес:	680501, Хабаровский край, Хабаровский район, с. Краснореченское, ул. Центральная, 9 680501, Хабаровский край, Хабаровский район,		
Фактический адрес:	с. Краснореченское, ул. Центральная, 9; Школьная, д 2		
Количество работников:	43		
Количество обучающихся:	180		
ОГРН	1032700248723		
ИНН	2720021840		
Лицензируемый вид деятельности	№	Л035-01286- 27/00237499	от 27 сентября 2021
Холодное водоснабжение	Централизованное		
Горячее водоснабжение	Электробойлер на 80 литров		
Отопление	Централизованное		
Вентиляция	Механическая и естественная		
Освещение	Комбинированное		
Набор производственных и вспомогательных помещений	Горячий цех, загрузочная, кладовая овощей, кладовая для хранения сыпучих продуктов, холодный цех, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды		

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»
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:
 - дошкольное, начальное 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»;
 - П 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	Петина Елена Валерьевна	Директор
2	Артыкбаева Анна Станиславовна	Завхоз
3	Задерновская Татьяна Александровна	начальник лагеря, заместитель директора по учебно – воспитательной работе
4	Кондрат Татьяна Сергеевна	Старший воспитатель
5	Ним Анна Николаевна	Кладовщик
6	Бучбах Татьяна Иурьевна	повар
7	Елизарова Галина Михайловна	повар
8	Панина Оксана Борисовна	кухонный рабочий

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 Частота проветривания помещений	Ежедневно	кладовщик	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний

					Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Завхоз	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Кладовщик Завхоз	СП 2.4.3648-20, ТР 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 дезинфекантами 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	Зам. директора по УВР, старший воспитатель	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
	Организация учебно-воспитательного процесса	Утренний фильтр сотрудников, обучающихся (обработка рук, термометрия)	Зам. директора по УВР, завхоз ст воспитатель	СП 2.4. 3648-20	Журнал термометрии
		ежедневно			
		мебель в соответствии с их ростом и возрастом	Зам. директора по УВР, старший воспитатель	СП 2.4. 3648-20	
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 конца 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	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного
		Обследование – 2	Спецорганизация		

		раза в месяц. Уничтоже ние – по необходим ости			контроля
	Дератизация	Профиллак тика – ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223- 14	
		Обследова ние – ежемесяч но. Уничто жение – весной и осенью, по необходим ости	Спецорганизация		
Санитар- ное состояние хозяйствен ной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	3 раза в неделю в холодный период, ежедневно - в летний период	Завхоз	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684- 21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственн о контроля
	Очистка хозяйственной площадки				
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежеднев но	Завхоз	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутрен няя отделка помеще ний	Состояние отделки	Ежеквар тально	Завхоз	План-график технического обслуживания	Журнал визуального производственн о 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 продовольственн о сырья	Согласно плану контроля	Кладовщик	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	Согласно плану контроля	Кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Согласно плану контроля	повар		График
	Температура и влажность на складе	Согласно плану контроля	Кладовщик	Журнал учета температуры	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Согласно плану контроля	повара	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		повара		Справка
	Температура готовности блюд	Выборочно			Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	повара	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	повара	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 готовой продукции	Ежедневно	повара	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиениче	Прохождение	1 раз в 2	Директор	СП 2.4.3648-	Личные

ская подготовка работни- ков	работником гигиенической аттестации	года		20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежеднев- но	Директор	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
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
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1
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
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2

		слежением за экраном видеотерминала		
Завхоз, кладовщик	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		

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	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Директор
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Директор
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Директор
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Завхоз
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета проведения генеральной уборки (сан тетрадь)	Ежемесячно	Завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Директор
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор
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

Исследование уровня искусственной освещённости в производственных помещениях	Рабочее место		2
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место		2
Помещения учреждения			
Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и тёплый периоды)
Контроль уровня искусственной освещённости, пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, залы спортивный, музыкальный	Не менее 20% помещений	1 раз в год в темное время суток
Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы, кабинеты с ЭСО	Не менее 10% помещений, подлежащих оценки	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
Педагоги	17	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		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		

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, печи	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз
		Директор