

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА СЕЛА ЛОРИНО»

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом МБОУ «СОШ села Лорино»
№ 389 от 31.08.2023

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
МБОУ «СОШ села Лорино»**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «СОШ села Лорино»
Ф.И.О. руководителя, телефон:	Селимов Халид Исаевич, (8-427-36) 93-3-18
Юридический адрес:	689315, с. Лорино, ул. Челюскинцев, д. 14, Чукотский район, Чукотский АО
Фактический адрес:	689315, с. Лорино, ул. Челюскинцев, д. 14, Чукотский район, Чукотский АО
Количество работников:	63 человек
Количество обучающихся:	227 человек
Свидетельство о государственной регистрации	Серия 87 № 000004301 от 20.06.2003 г.
ОГРН	1038700000998
ИНН	8707001229
<i>Лицензия на осуществление образовательной деятельности</i>	Серия 87Л01 № 0000266 № 393 от 30.06.2015

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;
- 85.14 образование среднее общее;

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	Селимов Халид Исаевич	Директор	№ 03-01/300-к от 12.08.2013
2	Окей Инна Юрьевна	Заместитель директора по АХЧ,	№ 24 от 27.06.2008 г.

3	Майнывуквувье Элла Николаевна	Повар, заведующая производством	№ 357-к от 09.09.2016п № 348-к от 01.09.2021з
	Омре Ирина Викторовна	Повар	№ 339-к от 01.09.2021
4	Паат Евгения Сергеевна	Заведующий складом	№ 482-к от 08.11.2021
5	Тынатваль Юлия Григорьевна	Повар	№ 90-к от 23.01.2023
6.	Толстов Вячеслав Алексеевич	Инженер по контрольно-измерительным приборам, Уборщик производственных и служебных помещений	№ 664-к от 29.12.2022и № 665-к от 29.12.2022у
7.	Тынетгеут Галина Михайловна	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	№ 410-к от 02.10.2017
8	Унук Александра Владимировна	Кухонный рабочий	№ 189-к от 06.04.2023
9.	Майнывуквувье Оксана Николаевна	Ответственный по питанию	№ 388-к от 25.05.2023
10	Красноярова Нелли Михайловна	Кухонный рабочий (декрет 22.02 по 11.07.2023)	№ 529-к от 02.12.2021

6. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов в 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	Заведующий хозяйством	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 температур и влажности

					на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительн ых приборов	1 раз в 3 дня	Заведующ ий хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производств енного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Заведующ ий хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производств енного контроля
	Условия работы оборудовани я	По плану техобслуживан ия	Рабочий по обслужива нию здания, спецоргани зация (по необходим ости)	СП 2.4.3648- 20, план техобслуж ивания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Заведующ ий хозяйством	СП 2.4.3648- 20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующег о законодатель ства 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 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	Директор	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Директор		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Директор		Классный журнал
Ученическая 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 2.3/2.4.359 0-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно	Заведующий 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	Заведующий хозяйством	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика –ежедневно	Заведующий хозяйством	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 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Директор, региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При			

	контейнерно й площадки	температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней			
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующи х веществ дезинфициру ющих средств	Ежедневно	Заведующ ий хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходовани я дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслужива нию здания	СП 2.4.3648- 20, план- график техническо го обслужива ния	Журнал визуального производств енного 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 поступивши х продуктов и продовольст венного сырья	Каждая партия	Заведующ ий хозяйством , ответствен ный за работу в ФГИС «Меркурий »	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Декларации, свидетельст ва и другие документы о качестве и безопасност и продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольстве нного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответствен ный по питанию, Заведующ ий хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответствен ный по питанию		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Заведующ ий хозяйством		Журнал учета температур ы и относительн

					ой влажности
	Температура холодильног о оборудовани я			Журнал учета температур ы	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовлен ия блюд по технологиче ским документам	Каждый технологически й цикл	Ответствен ный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
	Поточность технологиче ских 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 блюд	Каждая партия	Ответствен ный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующи х веществ дезинфициру ющих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработн ик	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Ответствен ный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
...					
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка	Прохождени е	Для работников пи	Директор	СП 2.4.3648-	Личные медицински

работников	работником гигиенической аттестации	щерблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года		20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	е книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, 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	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, приказ Минздрава приказ 1122н	Личные медицинские книжки

		по эпидемическим показаниям			
...					

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,	10 смывов	1 раз в год

		спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)		
	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, мастерские, залы спортивный,	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели

		музыкальный		
	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	3	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 слежением за экраном видеотерминала		
Заведующий 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		
Документовед	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	2	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	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Директор
...		

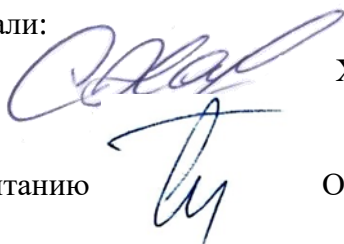
д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при

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, печи	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством
		Ответственный по питанию
		Директор

Программу разработали:

Директор



Х.И.Селимов

Ответственный по питанию



О.Н.Майнуйкувьев