

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №6» а. Габукай

Утверждаю:
Директор МБОУ «СОШ №6» а. Габукай



**Программа
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно – противоэпидемических
(профилактических мероприятий)
МБОУ «СОШ №6» а. Габукай**

Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (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 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-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;
- 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»;
- 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, их санитарно-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-противоэпидемиологических (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 № 147н «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.	Сташ Каплан Шабанович	Директор
2.	Теучеж Жорик Русланович	Завхоз
3.	Теучеж Фатимет Хусеновна	Зам. директора по УВР
4.	Такахо Саида Муратовна	Зам. директора по ВР, ответственная по питанию
5.	Схаляхо Мира Аскеровна	повар
6.	Такахо Мира Нальбиевна	медсестра

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета 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	Завхоз Теучеж Ж.Р.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветривания
	Влажность воздуха склада кирпича				Журнал учета температуры и влажности на складе кирпича
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Завхоз Теучеж Ж.Р.	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 Теучеж Ж.Р.	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля

	<i>Условия работы оборудования</i>	<i>По плану техобслуживания</i>	<i>Завхоз Теучеж Ж.Р.</i>	<i>СП 2.4.3648-20, план техобслуживания</i>	
<i>Входной контроль поступающей продукции и товаров</i>	<i>– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);</i>	<i>Каждая поступающая партия</i>	<i>Завхоз Теучеж Ж.Р., повар Схалхо М.А.</i>	<i>СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201</i>	<i>Журнал учета входного контроля товаров</i>
	<i>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);</i>				
	<i>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезинфектантами и т. д.)</i>				

Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания

<i>Режим образовательной деятельности</i>	<i>Объем образовательной нагрузки обучающихся</i>	<i>При составлении и пересмотре расписания занятий</i>	<i>Зам. директора по УВР Теучеж Ф.Х.</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</i>	<i>Расписание занятий (сриф согласования)</i>
		<i>1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам. директора по УВР Теучеж Ф.Х.</i>		<i>Классный журнал</i>
		<i>1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам. директора по УВР Теучеж Ф.Х.</i>		<i>Классный журнал</i>

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 Теучеж Ж.Р.	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 2021 года – еженедельно	Завхоз Теучеж Ж.Р.	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 Теучеж Ж.Р.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Завхоз Теучеж Ж.Р.	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Завхоз Теучеж Ж.Р., региональный оператор по обращению с ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Очистка хозяйственной площадки				
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз Теучеж Ж.Р.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходов дезинфекции
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Завхоз Теучеж Ж.Р.	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 Теучез Ж.Р.	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	Ответственная по питанию Такахо С.М., повар Схалыхо М.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственная по питанию Такахо С.М.		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Повар Схалыхо М.А.		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	Ответственная по питанию Такахо С.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар Схалыхо М.А.		Справка
	Температура готовности блюд		Каждая партия		
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Жачемук М.Г.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомости
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственная по питанию Такахо	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал

			С.М.		
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник Такахо М.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Такахо С.М.	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.	Медработник Такахо М.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки, Ведомость контроля своевременности и прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник Такахо М.Н.	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

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	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические	Объекты производственного	5-10 смывов	1 раз в год

Исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	окружения, руки и спецодежда персонала		
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей герпесвириозов	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)	5 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	1 раз в год
Помещения школы			
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точки	2 раза в год
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в темное время суток
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	По 2 точки	1 раз в год в периодов после реконструктивных систем вентиляции, ремонта оборудования)
Аэрозольный состав воздуха	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей	По 3 точки	1 раз в год и внепланово (при закупке новой мебели, книг и других товаров; после ремонтных работ)

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	45	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового		

		<i>аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью</i>		
Директор	1	<i>Работы в образовательных организациях</i>	1 раз в год	1 раз в 2 года
		<i>Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала</i>		
Завхоз	1	<i>Работы в образовательных организациях</i>	1 раз в год	1 раз в 2 года
		<i>Подъем и перемещение груза вручную</i>		
		<i>Работа, связанная с мышечным напряжением</i>		
Делопроеводитель	1	<i>Работы в образовательных организациях</i>	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	4	<i>Работы в образовательных организациях</i>	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	Ответственная по питанию Такаго С.М.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственная по питанию Такаго С.М.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник Такаго М.Н.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник Такаго М.Н.
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственная по питанию Такаго С.М.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Ситов К.Ш.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз Теучеж Ж.Р.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Завхоз Теучеж Ж.Р.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственная по питанию Такаго С.М.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Завхоз Теучеж Ж.Р.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник Такаго М.Н.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник Такаго М.Н.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Теучеж Ф.Х.

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
<i>Пожар</i>	<i>Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители</i>	<i>Первый обнаруживший</i>
<i>Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Завхоз Теучеж Ж.Р.</i>
<i>Нарушение изоляции, обрыв электропроводов</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку</i>	<i>Завхоз Теучеж Ж.Р.</i>
<i>Другие аварийные ситуации</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Завхоз Теучеж Ж.Р.</i>
		<i>Ответственная по питанию Такаха С.М.</i>
		<i>Директор Стои К.Ш.</i>