

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №1» города Велижа Смоленской области

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Средняя школа №1»
города Велижа

Н.В.Алексеева



1 января 2021 г.

Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя школа №1» города Велижа Смоленской области

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа №1» города Велижа Смоленской области		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Алексеева Наталья Викторовна, 8(48132) 4-14-84		
Юридический адрес:	216290, Смоленская область, г.Велиж, ул.Советская,д.46/5		
Фактический адрес:	216290, Смоленская область, г.Велиж, ул.Советская,д.46/5		
Количество работников:	64 человека		
Количество обучающихся:	499 человек		
Свидетельство о государственной регистрации	№ 238	от	28.01.1999
ОГРН	1026700645773		
ИНН	6701004131		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	4046	от 14.04.2017

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 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 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 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»;
- 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;
- 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, 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 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 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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 должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.

Директор

за профилактикой травматических и несчастных случаев

за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания

Заместитель директора по АХЧ

- за организацию производственного контроля
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

Заведующая школьной столовой

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременноехождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия на пищеблоке;
- Санитарное состояние пищеблока.

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	Ежедневно	Зам. Директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Частота проветривания помещений				
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания Серов Г.В. спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара				

	<p>требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);</p>				
	<p>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)</p>				

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

<p>Режим образовательной деятельности</p>	<p>Объем образовательной нагрузки обучающихся</p>	<p>При составлении и пересмотре расписания занятий</p>	<p>Зам. директора по УВР Галактионова О.С.</p>	<p>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</p>	<p>Расписание занятий (гриф согласования)</p>
		<p>Один раз в неделю (выборочно)</p>	<p>Зам. директора по УВР Галактионова О.С.</p>		<p>Классный журнал</p>
		<p>Один раз в неделю (выборочно)</p>	<p>Зам. директора по УВР Галактионова О.С.</p>		<p>Классный журнал</p>

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	Зам. директора по АХЧ Гулешова Н.И.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	до конца 2021 года – еженедельно	Зам. директора по АХЧ Гулешова Н.И.	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;	Зам. директора по АХЧ Гулешова Н.И.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раз в месяц;	Спецорганизация		
	Дератизация	Уничтожение – по необходимости		Зам. директора по АХЧ Гулешова Н.И.	
		Профилактика – ежедневно,	Спецорганизация		
Обследование – ежемесячно	Уничтожение – весной и осенью, по необходимости				
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	1 раз в неделю	Зам. директора по АХЧ Гулешова Н.И.	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПи	Журнал регистрации результатов производственного контроля

				Н 2.1.3684-21 СанПиН 3.5.2.3472-17	
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Гулешова Н.И.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания Серов Г.В.	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	Заведующая столовой Никитина Т.В. ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Никитина Т.В.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	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 Гулешова Н.И. Заведующая столовой Никитина Т.В.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
	Контроль за качеством питьевой воды в питьевых фонтанчиках	Ежеквартально	Ответственный по питанию Гулешова Н.И.		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Заведующая столовой Никитина Т.В.	Журнал учета температуры	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				ы

Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Заведующая столовой Никитина Т.В.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар Петрова С.А.		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Петрова С.А.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию Гулешова Н.И.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Ответственный по питанию Гулешова Н.И.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Гулешова Н.И.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	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 – один раз в два года	Специалист по кадрам Тулаева Ю.Н..	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник Осиновец И.В.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	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, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
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 исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	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 точке	2 раза в год
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в темное время суток

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: сметана, молоко

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	42	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		
Заместитель директора по АХЧ	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	6	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно
Технический персонал	12	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	Ответственный Никитина Т.В.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный Никитина Т.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник Осиновец И.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Гулешова Н.И.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Алексеева Н.В.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ Гулешова Н.И.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Гулешова Н.И.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ Гулешова Н.И.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадрам Тулаева Ю.Н.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Галактионова О.С.

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	Зам. директора по АХЧ Гулешова Н.И.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ Гулешова Н.И.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ Гулешова Н.И.
		Заведующая пищеблоком Никитина Т.В.
		Директор Алексева Н.В.