

УТВЕРЖДЕНО  
приказом МБОУ «СОШ №2»  
пгт Нижний Одес  
от 01 сентября 2021г. № 176-ОД

**Программа  
производственного контроля за соблюдением санитарных правил  
и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)  
мероприятий МБОУ «Средняя общеобразовательная школы №2» пгт  
Нижний Одес**

**Пояснительная записка**

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школы №2» пгт Нижний Одес	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Смагина Надежда Валерьевна тел 8(82149)2-27-30	
Юридический адрес:	169523, Республика Коми, г.Сосногорск, пгт Нижний Одес, ул. Северная, д.8	
Фактический адрес:	169523, Республика Коми, г.Сосногорск, пгт Нижний Одес, ул. Северная, д.8	
Количество работников:	49 человек	
Количество обучающихся:	401	
Свидетельство о государственной регистрации	№	от
ОГРН	1021100949308	
ИНН	1108011514/110801001	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	от

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 и среднее 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»;
    - 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 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	Смагина Надежда Валеовьевна	Директор
2	Бодрова Анжелика Владимировна	Зам. директора по АХЧ
3	Вылегжанина Вера Даниловна	Зам. директора по ВР, ответственный по питанию
4	Соплина Лариса Ивановна	Зам. директора по ВР
5	Строк Татьяна Николаевна	Медицинский работник школы
6	Осыка Зинаида Петровна	Учитель начальных классов
7	Джаббарова Тамара Анатольевна	Заведующая производством

**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 2.3/2.4.3590-	График проветриваний

	Частота проветривания помещений			20, СанПиН 1.2.3685-21	
					Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
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	Зам. директора по АХЧ (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	Заведующая производством	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 воздух 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	Зам. директора по ВР Соплина Л.И.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по ВР Соплина Л.И.		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по ВР Соплина Л.И.		Классный журнал

**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 Бодрова А.В.	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	Зам. директора по АХЧ Бодрова А.В.	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	Зам. директора по АХЧ Бодрова А.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производ-
		Обследования – 2	Спецорганизация		

		<p>раза в месяц.</p> <p>Уничтожение – по необходимости</p>			<p>ственного контроля</p>
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ Бодрова А.В.	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	Зам. директора по АХЧ	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 дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Зам. директора по АХЧ Бодрова А.В	План-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля
<p><b>Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b></p>					

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Согласно плану контроля	Зав. производством Джаббарова Т.А.	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	Зав. производством Джаббарова Т.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет	
	Время смены кипяченой воды	Согласно плану контроля	Ответственный по питанию.		График	
	Температура и влажность на складе	Согласно плану контроля	Ответственный по питанию		Журнал учета температуры	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования		Медработник Строк Т.Н			
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Согласно плану контроля	Ответственный по питанию. Медработник Строк Т.Н	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет	
	Поточность технологических процессов		Ответственный по питанию.		Справка	
	Температура готовности блюд	Выборочно		Отчет		
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Медработник Строк Т.Н	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость	

	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию Медработник Строк Т.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник Строк Т.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Медработник Строк Т.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет

**Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников**

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	1 раз в 2 года	Зам. директора по ВР Вылегжанина В.Д.	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 с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	. Медработник Строк Т.Н. Зам. директора по ВР Вылегжанина В.Д.	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	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	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
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)	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
<b>Помещения школы</b>			
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
Аэроионный состав воздуха	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей	По 3 точки	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	44	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
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
ВР	14	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	

ОП	9	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	Зав. производством Джаббарова Т.А.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Зав. производством Джаббарова Т.А.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медицинский работник Строк Т.Н.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медицинский работник Строк Т.Н.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Зам. директора по ВР Вылегжанина В.Д.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ Бодрова А.В.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Бодрова А.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный за питание
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ Бодрова А.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медицинский работник Строк Т.Н.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Зам. директора по ВР Вылегжанина В.Д.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по ВР Соплина Л.И.

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	Зам. директора по АХЧ Бодрова А.В.А.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ Бодрова А.В.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ Бодрова А.В.
		Директор школы Смагина Н.В.