

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОХЧЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ ГЕРОЯ
СОВЕТСКОГО СОЮЗА А.Г.ХАТАНЗЕЙСКОГО»

«СӨВЕТСКӨЙ СОЮЗСА ГЕРОЙ А.Г.ХАТАНЗЕЙСКИЙ НИМА МОКЧОЙ ШӨР ШКОЛА»
МУНИЦИПАЛЬНОЙ СЬӨМКУД ВЕЛӨДАН УЧРЕЖДЕНИЕ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Канева Л.К.

Приказ № 41/ 1 от 01.04. 2021 г.

Программа

производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Мохченская СОШ им. Героя
Советского Союза А.Г.Хатанзейского»

Пояснительная записка

Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение «Мохченская средняя общеобразовательная школа
имени Героя Советского Союза А.Г.Хатанзейского» (МБОУ «
Мохченская СОШ им. Героя Советского Союза
а.Г.Хатанзейского»)

Наименование
юридического лица:

Ф. И. О. руководителя,
телефон:

Юридический адрес:

Фактический адрес:

Количество работников:

Количество учащихся:

Свидетельство о
государственной
регистрации

ОГРН

ИНН

Лицензия на
осуществление
образовательной
деятельности

Канева Лариса Константиновна, 88214095230

169462 Республика Коми, Ижемский район, село Мохча, ул.
Центральная, д.144

169462 Республика Коми, Ижемский район, село Мохча, ул.
Центральная, д.144

44 человека

137 человек

№ 869992 от 21.03.2012

1021101096851

1119002737

№ 1843 - О от 26.03.2020

1. 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, 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-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 № 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	Канева Лариса Константиновна	Директор
2	Купцова Ольга Александровна	Заместитель директора по учебной работе
3	Канева Екатерина Степановна	Заместитель директора по безопасности
4	Горшкова Ольга Георгиевна	Кладовщик, ответственный по питанию, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
5	Канев Владимир Кириллович	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий
6	Хозяинова Елена Николаевна	Завхоз
7	Чупрова Мария Викторовна	Повар
8	Витязева Виктория Евгеньевна	Делопроизводитель

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	Ежедневно	Зам. директора по безопасности	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний

	ния помещений				
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	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 безопасности	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий (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	Кладовщик	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал бракеража поступающей 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 дезинфектантами и т. д.)				

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

Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки учащихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание уроков (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР		Классный журнал
Посещение уроков	Организация методики обучения и воспитания	По отдельному плану (ВСОКО)	Зам. директора по УР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Приказы

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 2021 года – еженедельно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	График проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации и результатов производственного контроля
		Обследование и уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика –ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование, уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО	2 раза в неделю	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, 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 и результатов производственного контроля
	Очистка хозяйственной площадки				
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расхода дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	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	Качество и безопасность поступивш	Каждая партия	Ответственный за работу в ФГИС	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и

сырья	их продуктов и продовольственного сырья		«Меркурий»		другие документы о качестве и безопасности продукции
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Температура холодильного оборудования		Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал учета температуры холодильного оборудования
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов				
	Температура готовности блюд	Каждая партия	Отчет		
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар, ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеража готовой продукции
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих	Ежедневно	Завхоз	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал

	средств в рабочих растворах				
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	Делопроизводитель	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки.
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Ответственный по питанию	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 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;	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 и внепланово (после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования)
Аэроионный состав воздуха	Помещения с оргтехникой, 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: 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	23	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		
Технический персонал	10	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Технический персонал (сторожа, рабочие по комплексному обслуживанию и ремонту зданий)	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	
Делопроизводитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	4	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

Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Ответственный по питанию
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по безопасности
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Завхоз
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Завхоз
Личные медицинские книжки	По факту	Делопроизводитель
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР
Журнал визуального производственного контроля	1 раз в квартал	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий

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 безопасности
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по безопасности
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по безопасности
		Ответственный по

		питанию
		Директор

Программу разработали:

Заместитель директора по
безопасности

Канева Е.Ст.

Кладовщик, ответственный
по питанию

Горшкова О.Г.

Согласовано:

Делопроизводитель
Завхоз
Рабочий по комплексному
обслуживанию и ремонту зданий
Повар
Заместитель директора по
учебной работе

Витязева В.Е.
Хозяинова Е.Н.
Канев В.К.
Чупрова М.В.
Купцова О.А.