

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 12 имени первого Героя Советского Союза А.В. Ляпидевского Белоглинского района»

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ № 12

И.С. Михайленко

Приказ от « 15 » 01. 2021

№ 01-08/44



**Программа  
производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 12 имени первого Героя Советского Союза А.В. Ляпидевского Белоглинского района»  
(на 2001-2023 годы)**

## Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 12 имени первого Героя Советского Союза А.В. Ляпидевского Белоглинского района»		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Михайленко Ирина Сергеевна (861-54)7-26-95		
Юридический адрес:	353040 Краснодарский край, Белоглинский район, с. Белая Глина, ул. Красная, 166		
Фактический адрес:	353040 Краснодарский край, Белоглинский район, с. Белая Глина, ул. Красная, 166		
Количество работников:	42 человека		
Количество обучающихся:	407 человек		
ОГРН	1022303499261		
ИНН	2326006548		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	Серия РО	№ 018166 Пер. № 02027	от 20.04.2011 г.

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;
- 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-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	Приказ о назначении
1	Михайленко Ирина Сергеевна	Директор	
2	Жильцова Наталья Вячеславовна	Заведующий хозяйством	
3	Нечепуренко Любовь Михайловна	Зам. директора по УВР	
4	Камышанова Вера Николаевна	Ответственный за питание	
5	Мельникова Ирина Александровна	Секретарь, делопроизводитель	
6	Заика Елена Леонидовна	Бухгалтер-экономист	
7	Гнездилов Владимир Викторович	Рабочий по ремонту и обслуживанию зданий	
8	Асеева Юлия Владимировна	Повар	
9		Кладовщик	

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством Жильцова Н.В.	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 температуры и влажности на складе

					пищевло-ка
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством Жильцова Н.В.	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Заведующий хозяйством Жильцова Н.В.	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 веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами 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 УВР Нечепуренко Л.М.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в месяц (выбо-	Зам. директора по УВР Нечепуренко Л.М.		Классный журнал

		рочно)			
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Заведующий хозяйством Жильцова Н.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	Заведующий хозяйством Жильцова Н.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	Заведующий хозяйством Жильцова Н.В.	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	Заведующий хозяйством Жильцова Н.В.	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное	Вывоз ТКО и пище-	2 раза в	Заведующий	Федеральный	Журнал

состояние хозяйственной площадки	вых отходов	неделю	хозяйством Жильцова Н.В.	закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	регистрации результатов производственного контроля
	Очистка хозяйственной площадки				
Рабочие растворы дезинфицирующих средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством Жильцова Н.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расхода дезинфицирующих средств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию зданий Гнездилов В.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	Кладовщик	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	Ответственный по питанию Камышанова В.Н., кладовщик Жильцова Н.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз	Ответственный по питанию		График

		каждые 3 часа	Камышанова В.Н.		
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	кладовщик		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	Ответственный за питание Камышанова В.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар Асеева Ю.В.		Отчет
	Температура готовности блюд	Каждая партия			
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Асеева Ю.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию Камышанова В.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Камышанова В.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
Гигиениче-	Прохождение ра-	Для ра-	Заведующий	СП 2.4.3648-	Личные



ская подготовка работников	ботником гигиенической аттестации	ботников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	хозяйством Жильцова Н.В.	20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник	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
<b>Помещения пищеблока</b>			
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; 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

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
<i>Педагоги</i>	<i>42</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
		<i>Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью</i>		
<i>Директор</i>	<i>1</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
		<i>Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слеже-</i>		

		<i>нием за экраном видеотерминала</i>		
<i>Завхоз</i>	<i>1</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
		<i>Подъем и перемещение груза вручную</i>		
		<i>Работа, связанная с мышечным напряжением</i>		
<i>Делопроизводитель</i>	<i>3</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Работники пищеблока</i>	<i>7</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>ежегодно</i>

г) Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
<i>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Кладовщик</i>
<i>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Кладовщик</i>
<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>	<i>Ежедневно перед началом рабочей смены работников</i>	<i>Медработник</i>
<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>
<i>График смены кипяченой воды</i>	<i>Не реже 1 раза каждые 3 часа</i>	<i>Повар Асеева Ю.В.</i>
<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Директор Михайленко И.С.</i>
<i>Журнал аварийных ситуаций</i>	<i>По факту</i>	<i>Завхоз Жильцова Н.В.</i>
<i>Журнал учета расходования дезсредств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз Жильцова Н.В.</i>
<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию Камышанова В.Н.</i>
<i>Журнал учета проведения генеральной уборки</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Завхоз Жильцова Н.В.</i>
<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>

Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Секретарь Мельникова И.А.
Классный журнал	1 раз в месяц (выборочно)	Зам. директора по УВР Нечепуренко Л.М.

д) Перечень действий, 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	Завхоз Жильцова Н.В.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз Жильцова Н.В.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Жильцова Н.В.
		Директор Михайленко И.С.

Программу разработали:

Зам. директора по УВР

Заведующий хозяйством

Ответственный по питанию



Нечепуренко Л.М.



Жильцова Н.В.



Камышанова В.Н.