

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Деркульская основная общеобразовательная школа  
(МБОУ Деркульская ООШ)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Деркульской ООШ

Титов С.Н.



**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Деркульской  
основной общеобразовательной школы**

<b>Пояснительная записка</b>	
Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Деркульская основная общеобразовательная школа (МБОУ Деркульская ООШ)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Титов Сергей Николаевич 8 (863) 86 39538
Юридический адрес:	346098 Ростовская область Тарасовский район п.Деркул ул Школьная 7а
Фактический адрес:	346098 Ростовская область Тарасовский район п.Деркул ул Школьная 7а
Количество работников:	21 человек
Количество обучающихся:	29 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 026946 24.01.2005
ОГРН	1026101604704
ИНН	6133002255

деятельности

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:
  - дошкольное, начальное общее, основное 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»;
  - 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»;
  - СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
  - 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»;

- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» 28.01.2021

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» 28.01.2021 №2

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- 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	Титов Сергей Николаевич	Директор	№7 от 11.01.2021
2	Карпенко Елена Ивановна	Завхоз	№ 7 от 11.01.2021
3	Поветкина Елена Леонидовна	Зам. директора по УВР	№ 7 от 11.01.2021

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	Ежедневно	Завхоз Карпенко Е.И.	СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации

	График проветривания				температуры воздуха
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР Поветкина Е.Л.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Поветкина Е.Л.		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Поветкина Е.Л.		Классный журнал
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Завхоз Карпенко Е.И.	СП 2.4.3648-20, СанПиН	Журнал текущей и генеральной уборки
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Завхоз Карпенко Е.И.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств

**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	Повар Краснова Н.Ю.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Повар Краснова Н.Ю.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые три часа	Повар Краснова Н.Ю.		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Повар Краснова Н.Ю.		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования	Ежедневно	Повар Краснова Н.Ю.		Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Повар Краснова Н.Ю.,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Бракераж готовой продукции
	Поточность				

	Б технологич еских процессов				
	Температу ра готовности блюд	Каждая партия	Повар Краснова Н.Ю.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Краснова Н.Ю.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Повар Краснова Н.Ю. Бракеражная комиссия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержани е действующ их веществ дезинфици рующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Кухонный рабочий Солдатова В.С.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет

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

Гигиеническ ая подготовка работников	Прохожде ние работнико м гигиеничес кой аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производство м, хранением, транспортиров кой и реализацией мясо- молочной и кремово-	Директор Титов С.Н.	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинс кие книжки.
---	--	---	------------------------	---	--------------------------------------

		кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно  Для остальных категорий работников – один раз в два года			
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Директор Титов С.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
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие гигиеническим нормативам	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	1 проба исследуемого приема пищи	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год

Микробиологические исследования воды	Питьевая вода	1 проба	1 раз в год
Микроклимат	1 помещение	1 точка	1 раз в год (в теплый и холодный период)
Освещенность	1 помещение (выборочно)	2 точки	1 раз в год

**б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:** кефир, 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 профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	12	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		
Работники пищеблока	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно
УСП, рабочие	6	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	Ежедневно	Повар



холодильном оборудовании		Краснова Н.Ю.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Повар Краснова Н.Ю.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Директор Титов С.Н.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Завхоз Карпенко Е.И.
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Завхоз Карпенко Е.И.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Титов С.Н.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Директор Титов С.Н.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз Карпенко Е.И.
Журнал регистрации температуры в учебных кабинетах	Ежедневно	Завхоз Карпенко Е.И.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Поветкина Е.Л.

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	Директор Титов С.Н.
Нарушение изоляции, обрыв	Сообщить в соответствующую службу.	Директор Титов С.Н.

электропроводов		
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Директор Титов С.Н.
		Завхоз Карпенко Е.И.

Программу разработали:

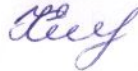
Директор школы



Титов С.Н.

Заместитель директора по УВР

Завхоз



Поветкина Е.Л.

Карпенко Е. И.