Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа с. Маяк»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ СОШ с Маяк
_____ Е.В. Сотникова
25.08.2022 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,

за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средней общеобразовательной школы с. Маяк» на 2022-2023 учебный год

С. Маяк, 2022 г

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение « Средняя общеобразовательная школа с. Маяк» (МБОУ СОШ с. Маяк)			
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Сотникова Екатерина Викторовна, 8(42156) 47882			
Юридический адрес:	682354 Хабаровский край, Нанайский района, с. Маяк, ул. Центральная 23а			
Фактический адрес:	682354 Хабаровский край, Нанайский района, с. Маяк, ул. Центральная 23а			
Количество работников:	40 человек			
Количество обучающихся:	258 человек			
Свидетельство о государственной регистрации	№	27-АВ 240590	от	25.02.2009
ОГРН	1032700246391			
ИНН	2714006940			
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	27Л01 0001352	от	17.03.2016

1. **Настоящая программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».**
2. **Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, 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.
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» - статья 32. Производственный контроль;
- Федеральный закон от 17.09.1998 №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011№323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 1.2.3684-21 «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-эпидемиологических мероприятий»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России №988н Минздрава России № 1420н «Об утверждении

перечня вредных и опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры;

5. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функциипо осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая Должность
1.	Сотникова Екатерина Викторовна	Директор
2.	Ачкасова Оксана Ивановна	Завхоз
3.	Припутнева Марина Николаевна	Заместитель директора по ВР
4.	Савинская Галина Евгеньевна	Заместитель директора по УР
5.	Калужская Елена Юрьевна	Кладовщик

6. Профилактические 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	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Чистота проветривания помещений				
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, ценность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежечясно	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию зданий	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 и завхоз	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	Соответствие упаковки товаров требованиям				

	действующего законодательства и нормативов				
	Соответствие товаров гигиеническим нормативам и санитарным требованиям				
Загрязняющие воздух вещества	Контроль работы вентиляции	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию зданий	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 3.3686-21	Журнал результатов производственного контроля
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий
		1 раз в неделю			Классный журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год	Завхоз	СанПиН 1.2.3685-21	Журнал регистрации производственного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая парта	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических 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 01.01.24г - еженедельно	Завхоз	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-	Дезинсекция	Профила	Завхоз	СанПиН	Журнал

противоэпидемический режим		ктика-ежедневно		3.3686-21	регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 р. В год Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Завхоз	СинПиН 3.3686-21	
		Обследование – ежемесячно Уничтожение – весной и осенью	Спецорганизация		
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При t+4 и ниже – 1 р. в 3 дня При t+5 и выше - ежедневно	Дворник, обслуживающая организация	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При t +4 и ниже – 1 раз в 20 дн. При t +5 и выше – 1 раз в 5 дней			
Рабочие растворы дезсредства	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежеднев но	Завхоз	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования средств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию зданий и помещений	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП					
Закупка и приемка пищевой продукции и	Качество и безопасность поступивших продуктов продовольственного сырья	Каждая партия	Кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларация, свидетельства и другие документы о качестве и

сырья					безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежеднев но	Кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипячено воды	Ежеднев но 1 раз в 3 часа	Подсобный рабочий		График
	Температура и влажность на складе	Ежеднев но	Кладовщик		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура ходильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный за питание	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия			Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежеднев но от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Органолептическая оценка	Каждая партия	Ответственный за питание		Журнал
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия			
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежеднев но	Подсобный рабочий	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции				Отчет
Производственный контроль за соблюдением лично гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работниками гигиенической аттестации	Работ. пищеблока – ежегодно. Остальные раб. – 1 раз в 2 года	Секретарь	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 2.4.3648-20	Личная медицинская книжка, ведомость контроля своевременности прохождения медосмотра и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежеднев но	Заместитель директора по УВР	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал
	Медосмотр	Предвари	Секрета	СанПиН	ведомость

		тельный - при трудоустройстве, периодически 0 ежегодно	рь	2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 №988н/1420н	контроля своевременности прохождения медосмотра и гигиенического обучения
Профилактика заболеваемости	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача-по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Секретарь	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Личные медицинские книжки

7. Перечни

А) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

Назначение помещения	Вид и показатели исследования	Место/объект исследования (обследования)	Объем (количество, число точек или проб)	Кратность
Пищеблок (лабораторные исследования и испытания за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП)	Микробиологическое исследование проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салата, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 блюдо	1 раз в год
	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третье блюдо	1 блюдо	2 раза в год
	Микробиологическое исследование	Объекты производственного	10 смывов	1 раз в год

	смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	окружения, руки и спецодежда персонала		
	Микробиологическое исследование смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	1 раз в год
	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящее сети помещений: моечных столовой и кухонно посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, Микробиологическим показателям – 2 раза в год
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Рабочее место	2 точки	2 раза в год (в холодны и теплый периоды)
	Исследование уровня искусственного освещения в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год в темное время суток
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования являющегося источником шума
Учебные и рабочие кабинеты	Оценка параметров микроклимата (температура, кратность обмена воздухом, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
		Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока)	10% рабочих мест (по 2 точки)	1 раз в год
	Контроль уровня	Классы, кабинеты,	Не менее 20%	1 раз в год, в темное

	искусственного освещения, коэффициент пульсации	оборудование персональными ЭСО, спортивный зал	помещений	время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты с ЭСО	Не менее 20% классов и кабинетов	1 раз в год
	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО	Не менее 10% помещений подлежащих оценки	1 раз в 2 года

В) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	ФИО	Должность	Дата рождения	Возраст
1	Ачкасов Александр Ефимович	Сторож	08.05.1961	60
2	Ачкасова Оксана Ивановна	Завхоз	28.02.1964	57
3	Бельды Надежда Дмитриевна	Учитель	13.02.1987	34
4	Бельды Яна Владимировна	Учитель	27.06.1986	35
5	Венгер Наталья Ивановна	Учитель	21.11.1951	70
6	Гейкер Алексей Ерланович	Учитель	02.11.1987	34
7	Гришина Анна Анатольевна	Повар	14.12.1978	43
8	Гричихина Людмила Львовна (совместитель)	Учитель	27.08.1958	64
9	Демченко Людмила Николаевна	Лаборант	09.02.1964	57
10	Еремеева Елена Анатольевна	УСП	28.11.1980	41
11	Жукова Татьяна Зиновьевна	Учитель	03.02.1952	69
12	Зоткина Валентина Александровна	Учитель	20.01.1960	61
13	Калужская Елена Юрьевна	Кладовщик	23.09.1968	53
14	Каяшева Ирина Ивановна	Учитель	13.12.1962	59
15	Кривозубова Наталья Владимировна	Секретарь	12.03.1980	41
16	Кузовкова Ольга Владимировна	Учитель	08.08.1964	57
17	Кузьмин Александр Евгеньевич	Учитель	11.12.1980	41
18	Курмекбаева Ирина Евгеньевна	Повар	21.01.1965	56
19	Малеева Светлана Николаевна (совместитель)	Соц. педагог	27.03.1977	44
20	Маркидонова Анастасия Владимировна	Учитель	11.12.1992	22
21	Маркидонова Елена Петровна	Учитель	13.06.1970	52
22	Мороз Любовь Алексеевна	Учитель	30.11.1961	60
23	Ойтанко Татьяна Александровна	УСП	26.01.1981	40
24	Орлова Татьяна Анатольевна	Учитель	24.10.1972	48
25	Попович Анна Иосифовна	Учитель	01.01.1956	66
26	Потрашилина Надежда Васильевна	Сторож	16.02.1970	51
27	Припутнева Марина Николаевна	Заместитель директора	25.08.1965	56
28	Рязанову Ольгу Сергеевну	УСП	15.02.1965	56
29	Савинская Галина Евгеньевна	Заместитель директора	27.10.1966	55
30	Савчук Марина Степановна	Учитель	17.05.1963	58
31	Савчук Игорь Васильевич	Учитель	11.03.1966	55

32	Сипаткина Дарья Юрьевна	Учитель	27.08.1990	31
33	Сипаткина Наталья Ивановна	Учитель	02.09.1965	56
34	Соловьева Ольга Николаевна	Педагог-библиотекарь	02.08.1958	63
35	Сотникова Екатерина Викторовна	Диретор	18.04.1984	37
36	Трухина Александра Анатольевна	Гардеробщик	15.05.1979	42
37	Украинец Евгения Владимировна (совместитель)	Учитель		
38	Фирсова Альбина Зиновьевна	ПДО	03.03.1950	71
39	Хомякова Лариса Нигматовна	Подсоб.раб.	06.07.1990	31
40	Чернова Наталья Александровна	УСП	02.09.1993	28
41	Шевчук Валерий Анатольевич	Дворник	03.10.1974	47
42	Шмелева Надежла Владимировна	Повар	30.08.1991	31
43	Сотников Сергей Дмитриевич	РКОЗ	29.03.2001	20
44	Яковенко Татьяна Евгеньевна	Учитель	26.01.1960	61