

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



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ СОШ с Маяк
Е.В. Сотникова

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,
за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий в муниципальном
бюджетном общеобразовательном учреждении «Средней общеобразовательной
школы с. Маяк» на 2023-2024 учебный год**

С. Маяк, 2023 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:	43 человека			
Количество обучающихся:	241 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 функции по 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 2.3/2.4.359 0-20, 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	Ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования				
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 (электронный)
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 2.3/2.4.359 0-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 01.01.24г - еженедельно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 3.1/2.4.359 8-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпиде	Дезинсекция	Профилактика-	Завхоз	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации

мический режим		ежедневн о			результатов производственного контроля
		Обследов ание – 2 р. В год Уничтож ение – по необходи мости	Спецор ганизаци я		
	Дератизация	Профила ктика – ежедневн о	Завхоз	СанПиН 3.3686-21	
		Обследов ание – ежемесяч но Уничтож ение – весной и осенью	Спецор ганизаци я		
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 - ежедневн о	Дворни к, обслуж ивающа я организа ция	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 2.3/2.4.359 0-20, СП 2.4.3648- 20	Журнал учета расходования средств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежекварт ально	Рабочи й по обслуж иванию зданий и помеще ний	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 сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов продовольственного сырья	Каждая партия	Кладов щик	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Декларация, 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	Кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз в 3 часа	Подсобный рабочий		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	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 Повар	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
	Поточность технологических процессов				Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия	Отчет		
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	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	Ежедневно	Подсобный рабочий	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	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	Ежедневно	Заместитель директора по УВР	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал
	Медосмотр	Предварительный - при	Секретарь	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП	ведомость контроля своевременности

		трудоустройстве, периодически 0 ежегодно		2.4.3648-20, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 №988н/1420 н	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 смывов на наличие санитарно-	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда	10 смывов	1 раз в год

	показательной микрофлоры (БГКП)	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 искусственного освещения,	Классы, кабинеты, оборудование персональными	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток

	коэффициент пульсации	ЭСО, спортивный зал		
	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	Должность	Количество работников	Характер производственных работ и вредных факторов	Кратность прохождения медосмотра
1	Сторож	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
2	Заведующий хозяйством	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
3	Учитель	23	Работы в образовательных организациях/ перенапряжение голосового аппарата, обусловленного профессиональной деятельностью	1 раз в год
4	Повар, шеф-повар	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
5	Лаборант	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
6	Уборщик служебных помещений	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
7	Кладовщик	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
8	Секретарь	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
9	Социальный педагог		Работы в образовательных организациях	1 раз в год
10	Заместитель директора	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
11	Педагог-библиотекарь	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
12	Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
13	Гардеробщик	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
14	Педагог дополнительного образования	1	Работы в образовательных организациях/ перенапряжение голосового аппарата, обусловленного профессиональной деятельностью	1 раз в год
15	Подсобный рабочий	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год

			организациях	
16	Дворник	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
17	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий и помещений	1	Работы в образовательных организациях/ подъем и перемещение груза вручную	1 раз в год

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	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом смены работников	Заместитель директора
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Кладовщик
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Подсобный рабочий
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Завхоз
Журнал учета проведения генеральных уборок	Ежемесячно	Завхоз
Классный журнал (электронный)	Еженедельно	Заместитель директора по УР

Д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию 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	Нажать кнопку оповещения 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 соответствующие службы	Заведующий хозяйством
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующие службы	Заведующий хозяйством
другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующие службы	Заведующий хозяйством, директор

Программу разработали:

Директор

Сотникова Е.В.

Кладовщик

Калужская Е.Ю.

Завхоз

Ачкасова О.И.