

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 5
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА С.С.АЗАРОВА
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ АБИНСКИЙ РАЙОН

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ № 5

О.А.Зыкова

«01» сентября 2023 года



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
МБОУ СОШ № 5**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 5 имени Героя Советского Союза С.С.Азорова муниципального образования Абинский район (МБОУ СОШ № 5)	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Зыкова Ольга Александровна 8-86150-3-46-32	
Юридический адрес:	323300 Краснодарский край, Абинский район, п.Ахтырский, ул.Красная, 25	
Фактический адрес:	323300 Краснодарский край, Абинский район, п.Ахтырский, ул.Красная, 25	
Количество работников:	51 человек	
Количество обучающихся:	485 человек	
Свидетельство о государственной акредитации	№ 03341	от 01.04.2015
ОГРН	1022303381704	
ИНН	2323012173	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 09743	от 04.12.2020

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;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

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»;
- 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 3.3686-21 «Санитарноэпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»;
- 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	Зыкова Ольга Александровна	Директор	№ 31-К от 28.08.2008
2	Рыжова Оксана Григорьевна	Зам. директора по АХР	№16-Л от 19.04.2017
3	Леошко Марина Викторовна	ответственный за питание	№29-Л от 28.08.2007
4	Сайрадян Марина Эдуардовна	учитель начальных классов	№130 от 01.11.1997
5	Баглаева Ирина Александровна	Специалист по кадрам	№138-Л от 25.02.2020

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 помещений	Ежедневно	Зам. директора по АХР Рыжова О.Г.	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 температур и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Зам. директора по АХР Рыжова О.Г.	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 АХР Рыжова О.Г.	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий Ульянов В.А., спецорганизация (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	ИП Пономаренко Р.А. Ответственный по питанию Леошко М.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.);				
	— соответствии 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 обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР Тарасова М.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Тарасова М.В..		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Тарасова М.В.		Классный журнал
...					

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	Зам. директора по АХР Журавлева Н.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность	Ежемесячно,	Зам. директора по	СП 2.4.3648-20,	Журнал

	и качество генеральной уборки	до конца 2021 года – еженедельно	АХР О.Г.Рыжова	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХР О.Г.Рыжова	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации и результатов производственного контроля
		Уничтожение – до начала работы лагеря дневного пребывания	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика –ежедневно	Зам. директора по АХР О.Г.Рыжова	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТБО и пищевых отходов	1 раза в неделю	Зам. директора по АХР О.Г.Рыжова., Обслуживающая организация АО «Мусороуборочная компания»	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 дезинфицирующих средств	Содержание действующих дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХР О.Г.Рыжова	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходов дезинфицирующих средств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий Ульянов В.А..	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	Каждая партия	ИП Пономаренко Р.А. Ответственный по питанию Леошко М.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве

	продовольс твенного сырья				и безопаснос ти продукции
	Условия доставки продукции транспортиро м				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольств енного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Леошко М.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченной воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственный по питанию Леошко М.В..		График
	Температур а и влажность на складе	Ежедневно	Ответственный по питанию Леошко М.В.		Журнал учета температур ы и относитель ной влажности
	Температур а холодильно го оборудован ия			Журнал учета температуры	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Ответственный по питанию Леошко М.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию Леошко М.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеража готовой продукции
Обработка посуды и инвентаря	Содержани е действующ их веществ дезинфицир ующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Ответственный по питанию Леошко М.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет

	для сырой готовой продукции		Леошко М.В.		
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническа я подготовка работников	Прохожден ие работником гигиеничес кой аттестации	Для работников пи щблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Зам директора по АХР О.Г.Рыжова	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинск ие книжки. Ведомость контроля своевреме ности прохожден ия медосмотр ов и гигиеничес кого обучения
Состояние работников пищблока	Количество работников с инфекцион ными заболевани ями, повреждени ями кожных покровов	Ежедневно	ИП Пономаренко Р.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиениче ский журнал (сотрудник и)

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	2 раза в год
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
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 и кондиционерами, 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: 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
Педагогический персонал	30	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		
Заместитель директора по УВР	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель директора по АХР	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Технический персонал	13	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		

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 Леошко М.В.

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Леошко М.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Ответственный по питанию Леошко М.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Леошко М.В.
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию Леошко М.В.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор О.А.Зыкова
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХР О.Г.Рыжова
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	ИП Пономаренко Р.А.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Леошко М.В.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	ИП Пономаренко Р.А.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	ИП Пономаренко Р.А.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Зам. директора по АХР О.Г.Рыжова
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Тарасова М.В.

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	Зам. директора по АХР О.Г.Рыжова
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХР О.Г.Рыжова
Другие аварийные	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХР

ситуации		О.Г.Рыжова
		Зам. директора по АХР О.Г.Рыжова
		Директор О.А.Зыкова

8. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля за работой пришкольных оздоровительных лагерных смен, профильных лагерных смен с дневным пребыванием детей в период летних и осенних каникул

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы.
2. Функции по осуществлению производственного контроля возлагаются на начальника лагеря.
3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники лагеря: начальник лагеря, воспитатели, повара, подсобные рабочие, калькулятор, кладовщик, уборщики служебных помещений.
4. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	перед открытием смены	начальник лагеря
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	ежедневно	Зам. директора по АХР О.Г.Рыжова , начальник лагеря
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию	1 раз в неделю	начальник лагеря
4.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Зам. директора по АХР О.Г.Рыжова
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением	ежедневно	начальник лагеря
6.	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря	перед открытием смены	директор, начальник лагеря
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений	ежедневно	Зам. директора по АХР О.Г.Рыжова
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Зам. директора по АХР О.Г.Рыжова
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений	ежедневно	Зам. директора по АХР О.Г.Рыжова начальник лагеря
10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Зам. директора по АХР О.Г.Рыжова
11.	Контроль за длительностью игр за компьютером	во время работы за компьютером	начальник лагеря
12.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	начальник лагеря
13.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции – документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации	ежедневно	начальник лагеря
14.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования	ежедневно	начальник лагеря
15.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания,	1 раз в 10 дней	начальник лагеря

	выполнением натуральных норм продуктов		
16.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, смывы	ежедневно	начальник лагеря
17.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря	ежедневно	Зам. директора по АХР О.Г.Рыжова
18.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением	ежедневно	начальник лагеря
19.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи Анализ на микробиологические показатели Бракераж готовой пищи ежедневно в период лагерной смены	Ежедневно в период лагерной смены перед раздачей пищи	начальник лагеря фельдшер
20.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	ежедневно	фельдшер
21.	Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой	ежедневно	заместитель директора по АХР О.Г.Рыжова
22.	Контроль за проведением экскурсий, туристических походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе	перед экскурсией или походом	начальник лагеря
23.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших	ежедневно	фельдшер
24.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом	ежедневно	начальник лагеря,
25.	Дератизация	не менее чем за 2 недели до начала открытия лагерной смены	заместитель директора по АХР О.Г.Рыжова

Программу разработали:

Зам.директора по УВР



М.В.Тарасова

Заместитель директора по АХР



О.Г.Рыжова

Ответственный по питанию



М.В.Леошко