


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа имени Тимофея Ивина с. Иннокентьевка»
(МБОУ ООШ с. Иннокентьевка)



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ с.
Иннокентьевка
 Т.Г. Дарنونик
Приказ № 128 от 01.09.2022 г

Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Основная общеобразовательная школа имени Тимофея Ивина с. Иннокентьевка»

с. Иннокентьевка
2022 г

Пояснительная записка

Наименование юридического лица	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа имени Тимофея Ивина с. Иннокентьевка»
Ф.И.О. руководителя, телефон	Дарноник Татьяна Григорьевна, 8(42156)44592
Юридический адрес	682364, Хабаровский край, Нанайский район, с. Иннокентьевка, ул. Матросова, д. 18
Фактический адрес	682364, Хабаровский край, Нанайский район, с. Иннокентьевка, ул. Матросова, д. 18
Количество работников	37
Количество обучающихся	76 обучающихся, 46 воспитанников
Свидетельство о государственной регистрации	
ОГРН	1032700246380
ИНН	2714007333
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	ЛО35-01286-27/00238266 от 09.12.2015 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 изменений 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 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 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»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 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 1.2.3685-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
 - 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 «О безопасности пищевой продукции»;
 - 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»;
 - приказ от 31.12.2020 Минтруда России N⁰ 9SSH, Минздрав 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 Минздрав 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»;
5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Дарноник Татьяна Григорьевна	Директор	От 01.09.2022 № 171
2	Биленец Ирина Валерьевна	Зам. директора по ВР	От 01.09.2022 № 171
3	Кириллина Вераника Анатольевна	Зам. директора по УР	От 01.09.2022 № 171
4	Рыбина Наталья Владимировна	Заведующий хозяйством	От 01.09.2022 № 171
5	Кравцова Александра Александровна	Ответственный по питанию	От 01.09.2022 № 171

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					
Микро-климат	Температура воздуха помещений	ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Частота проветривания помещений				
	Влажность воздуха складов пищеблока		Ответственные организацию питания		Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Оснащенность	Наличие и состояние	1 раз в 3 дня	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного кон

территории и помещений	осветительных приборов				
	Наличие, Целостности и типа ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Завхоз	СП 2.43649-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)	сп 243643-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Кладовщик	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 (возможность контакта с				

	дезсредствами и т.д.)				
Загрязняющие воздух вещества	Контроль работы вентиляции	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3368621	Журнал результатов производственного контроля
Производственный контроль за организацией образовательной воспитательной деятельности					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УР	СП 2.4.364820, СанПиН 1.23685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР		Классный журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценки в соответствии с учебной мебели с учетом возрастных особенностей детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 2096 помещений)	2 раза в год (август, январь)	Медработники	СанПиН 1.2368521	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с возрастными показателями	Каждая партия	педагоги	сп 243648-20, СанПиН 1.2368521	
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	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 01.01.2024 года еженедельно	Завхоз	СП 243648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.359820	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарный режим	Дезинсекция	Профилактика — ежедневно	Завхоз	СанПиН 3.368621	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование —	Спецоргани		

		2 раза в месяц. Уничтожение — по необходимости	зация		
	Дератизация	Профилактика - ежедневно	Завхоз	СанПиН 3.368621	
		Обследование - ежемесячно. Уничтожение - весной и осенью по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	вывоз ТКО и пищевых отходов	При t + 4С и ниже - 1 раз в 3 дня. При t + 5С и выше - ежедневно	Дворник, региональный оператор по	СанПиН 2.1368421	Журнал регистрации результатов
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При t +4С и ниже -1 раз в 20 дней. При t +5С и выше - 1 раз в 5 дней			
Рабочие растворы дезердств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4364820	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Завхоз	СП 24.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой	Сроки и условия хранения пищевой	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик	СаПиН 23/243590-20	

прод укци и и прод оволь ствен ного сырь я	продукции				
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответствен ный по питанию		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Пригот овлени е пицево й продук ции	Соблюдение технологии приготовлени я блюд по технологичес ким документам	Каждый технологический ЦИКЛ	Ответствен ный по питанию	СанПиН 23/243590-20	Отчёт
	Поточность технологичес ких процессов		Повар		
	Температура гОтОвНОСТИ блюд	Каждая партия			Отчет в бракеражном журнале
Готовы е блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Органолепти ческая оценка	Каждая партия	Ответствен ный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответствен ный по питанию	СанПиН 2,3/2.4.3590-20	Журнал
Обрабо тка посуды и инвента ря	Содержание действующих веществ дезинфициру ющих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Завхоз	СанПиН2.3/2.4.3 590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукци и	Ежедневно	Подсобный рабочий кухни	СанПиН2.3/2.4.3 590-20	Отчёт в журнале
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиен ическая подгото вка работн	Прохождение работником гигиеническо й аттестации	Для работников пищеблока, помощников воспитателя -	Ответствен ный за медицински е осмотры	сп 243648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения

ИЖОВ		ежегодно. Для остальных категорий работников - 1 раз в 2 года			медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями и повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Ответственный за организацию питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	предварительный - при трудоустройстве периодический - ежегодно	Ответственный за медицинские осмотры	сп 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача — по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Ответственный за медицинские осмотры	сп 243648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	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
----------------------	-------------------------------	--	--	-----------

Пищевые (лабораторные исследования и испытания за безопасностью пищевой продук применением принципов ХАСС	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, 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	1 раз в год
	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарнопоказательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	смывов	1 раз в год
	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 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, доготовочно (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микrokлимата производственных помещений (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Рабочее место	2 точки	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	
Учебные и рабо кабинеты	Исследование уровня искусственной	Рабочее место	2 точки	1 раз в год в темное

	освещенности в производственных помещениях			время суток
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции ремонта оборудования являющего его источником шума
	Оценка параметров микроклимата (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 1096 помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
		Рабочие места (за исключением рабочих)	1096 рабочих мест (по 2)	1 раз в год
Учебные и рабочие кабинеты	Оценка параметров микроклимата (температура, кратность обмена воздуха, 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 искусственной освещенности, коэффициент пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональным и ЭСО, мастерские, залы спортивный музыкальный	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)	Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских	1 раз в год
	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года
	Оценка уровней вибрации	Мастерские	Все помещения	1 раз в 2 года

а) перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубки с кремом.

б) перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Профессия	Кол-во работник.	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
-----------	------------------	--	----------------------	----------------------

Педагоги	22	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		
Завхоз	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Дополнительный персонал	18	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	Ежегодно

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 рабочей смены работников	Шеф повар
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
График смены кипячёной воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Завхоз
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Шеф повар
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Секретарь
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР

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 системе водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз
Другие аварийные ситуации	сообщить в соответствующую службу	Директор
		Завхоз

Программу разработали:

Директор _____ Т.Г. Дарноник

Завхоз _____ Н.В. Рыбина