

СОГЛАСОВАНО

Управляющим советом
МБОУ «СОШ х. Ново-Исправненского»
(протокол от 13.01.2022 №1)

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
МБОУ «СОШ х. Ново-
Исправненского»
Приказ № 4 от 13.01.2022г.



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа х. Ново-Исправненского»**

На 2022-2024 г.г.

х.Ново-Исправненский
2022 год

Пояснительная записка

| | | | |
|--|--|---------------|---------------|
| Наименование юридического лица: | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа х. Ново-Исправненского» » (МБОУ «СОШ х. Ново-Исправненского) | | |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Котлярова Полина Юрьевна, 89283852954 | | |
| Юридический адрес: | 369173, КЧР, Зеленчукский район, х. Ново-Исправненский, ул. Октябрьская, 56 | | |
| Фактический адрес: | 369173, КЧР, Зеленчукский район, х. Ново-Исправненский, ул. Октябрьская, 56 | | |
| Количество работников: | 25 человек | | |
| Количество обучающихся: | 51 человек | | |
| Свидетельство государственной регистрации | о № | 1020900975150 | от 31.08.2011 |
| ОГРН | 1020900975150 | | |
| ИНН | 0904006253 | | |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | на № | 70 | от 31.08.2011 |

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 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 3.3686-21 «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 № 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»;

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

| № п/п | Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Приказ о назначении |
|-------|-----------------------------|--------------------------|---------------------|
| 1 | Котлярова Полина Юрьевна | Директор | № 34 от 20.08.2019 |
| 2 | Лайпанов Руслан Рамазанович | Зам. директора по АХЧ | № 7 от 15.04.2019 |
| 3 | Ларина Алла Сергеевна | Зам. директора по УВР | № 24 от 21.09.2019 |
| 4 | Левченко Юлия Гавриловна | Ответственный по питанию | № 25 от 12.03.2021 |
| 5 | Левченко Юлия Гавриловна | Специалист по кадрам | № 15 от 22.06.2018 |

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 | Зам. директора по АХЧ | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 | График проветриваний |
| | Частота проветривания помещений | | | | Журнал учета температуры и влажности в пищеблоке |
| Освещенность территории и помещений | Влажность воздуха склада пищеблока | 1 раз в 3 дня | Зам. директора по АХЧ | СП 2.4.3648-20 | Журнал визуального производственного контроля |
| | Наличие и состояние осветительных приборов | | | | |
| Шум | Наличие, целостность и тип ламп | Ежемесячно | Зам. директора по АХЧ | СП 2.4.3648-20 | Журнал результатов производственного контроля |
| | Наличие источников шума на территории и в помещениях | | | | |
| | Условия работы оборудования | По плану техобслуживания | Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация | СП 2.4.3648-20, план техобслуживания | |

| | | | | | |
|--|---|---|--------------------------------|---|---|
| | | | (по необходимости) | | |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); | Каждая поступающая партия | Зам. директора по АХЧ | 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 дезинфекантами и т. д.) | | | | |
| Загрязняющие воздух вещества | Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ | Каждая поступающая партия | Зам. директора по АХЧ | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21 | Журнал учета входного контроля товаров и продукции |
| | Контроль работы вентиляции | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания | | 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 УВР | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| | | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР | | Классный журнал |
| | | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР | | Классный журнал |
| Ученическая мебель и оборудование | Оценка соответствия ученической мебели росту- | 2 раза в год (август, январь) | Медработник | СанПиН 1.2.3685-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |

| | | | | | |
|--|--|--|---|--|---|
| | возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений) | | | | |
| | Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | Каждая партия | Заместитель директора по АХР | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | |
| ... | | | | | |
| 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 АХЧ | 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 | Зам. директора по АХЧ | 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-противоэпидемический режим | Дезинсекция | Профилактика – ежедневно | Зам. директора по АХЧ | СанПиН 3.3686-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| | | Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости | Спецорганизация | | |
| | Дератизация | Профилактика – ежедневно | Зам. директора по АХЧ | СанПиН 3.3686-21 | |
| | | Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости | Спецорганизация | | |
| Санитарное состояние площадки для сбора отходов | Вывоз ТКО и пищевых отходов | При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно | Дворник, региональный оператор по обращению с ТКО | СанПиН 2.1.3684-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| | Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки | При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней | | | |
| Рабочие растворы дез.средств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Журнал учета расходования дезсредств |

| | | | | | |
|------------------------------|-------------------|---------------|--------------------------------|----------------|---|
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания | СП 2.4.3648-20 | Журнал визуального производственного контроля |
| ... | | | | | |

Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

| | | | | | |
|------------------------------|--|----------------------------|--------------------------|-------------------------|-----------|
| Готовые блюда | Суточная проба | Ежедневно от каждой партии | Повар | СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 | Ведомость |
| | Органолептическая оценка | Каждая партия | Ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 | Журнал |
| | Дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 | Журнал |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Медработник | СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 | Журнал |
| | Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 | Отчет |
| ... | | | | | |

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

| | | | | | |
|-------------------------------------|---|---|----------------------|---|---|
| Гигиеническая подготовка работников | Прохождение работником гигиенической аттестации | Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года | Специалист по кадрам | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 | Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения |
| Состояние работников | Количество работников пищеблока с инфекционными и заболеваниями, повреждениям и кожных покровов | Ежедневно | Медработник | СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 | Гигиенический журнал (сотрудники) |
| | Медосмотр | Предваритель | Медработник | СП | Ведомость |

| | | | | | |
|--------------------------|------------|---|-------------|--|---|
| | | <p>ный – при трудоустройстве;</p> <p>периодически – ежегодно</p> | | <p>2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359-0-20, приказ</p> <p>Минздрав</p> <p>а от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрав а, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н</p> | <p>контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</p> |
| Профилактика заболеваний | Вакцинация | <p>По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям</p> | Медработник | <p>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359-0-20</p> | <p>Личные медицинские книжки</p> |
| ... | | | | | |

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 помещений | Вид и показатели исследования | Место/объект исследования | Объем (количество, | Кратность |
|----------------------|-------------------------------|---------------------------|--------------------|-----------|
|----------------------|-------------------------------|---------------------------|--------------------|-----------|

| | | (обследования) | число точек или проб) | |
|--|--|---|--------------------------------------|--|
| Пищевлок (лабораторные исследования и испытания за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП) | 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 | 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 санитарно-показательной 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 | 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) | 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, доготовочном (выборочно) | 2 пробы | По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год |
| | Исследование параметров | Рабочее место | 2 точки | 2 раза в год (в холодный и |

| | | | | |
|----------------------------|--|---|-------------------------------|---|
| | микроклимата производственных помещений (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность) | | | теплый периоды) |
| | Исследование уровня искусственной освещенности 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 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 |
| | Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха) | Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, , библиотека | Не менее 10% помещений | После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг |
| | | Помещения с оргтехникой, кондиционерами, принудительной вентиляцией | 1 проба | 1 раз в год и при покупке новой оргтехники, ПЭВМ, ремонта |
| | Контроль уровня искусственной освещенности, коэффициент пульсации | Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, | Не менее 20% помещений | 1 раз в год, в темное время суток |
| | Оценка параметров электрических, | Классы и кабинеты с ЭСО, | Не менее 20% классов | 1 раз в год |

| | | | | |
|--|-----------------------------------|-------------------------------------|---|----------------|
| | магнитных, электромагнитных полей | мастерские (при наличии ЭСО) | и кабинетов, 100% мастерских | |
| | 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 |

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 |
|------------------------------|-----------------------|---|----------------------|----------------------|
| Педагоги | 11 | 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 АХЧ | 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 |
| Работники пищеблока | 1 | 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 регистрации результатов | По факту | Директор |

| | | |
|--|----------------------------|--------------------------|
| производственного контроля | | |
| Журнал учета расходования дезсредств | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ |
| Акты контроля за рационом питания | Ежемесячно | Ответственный по питанию |
| Журнал учета проведения генеральной уборки | Ежемесячно | Зам. директора по АХЧ |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно | Медработник |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Специалист по кадрам |
| Классный журнал | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР |
| ... | | |

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 АХЧ |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Зам. директора по АХЧ |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Зам. директора по АХЧ |
| | | Ответственный по питанию |
| | | Директор |
| ... | | |

Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ

Р.Р. Лайпанов

Ответственный по питанию

Ю.Г. Левченко

Согласовано:

Специалист по кадрам

Ю.Г. Левченко