

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение

«Воротынская средняя общеобразовательная школа»

(МКОУ «Воротынская СОШ»)

УТВЕРЖДАЮ



директор МКОУ «Воротынская СОШ»

Е.Н. Козичева

от 30.12.2020 № 141/1

Программа

производственного контроля

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических

(профилактических) мероприятий

**Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Воротынская средняя общеобразовательная школа»**

Пояснительная записка

Муниципальное казённое общеобразовательное

Наименование юридического лица:

учреждение «Воротынская средняя общеобразовательная школа» (МКОУ Воротынская СОШ)

Ф. И. О. руководителя, телефон:

Козичева Елена Николаевна, (848441) 3-34-30

Юридический адрес:

249142, с.Калужская опытная сельскохозяйственная станция, ул. Школьная, д. 15

Фактический адрес:

249142, с.Калужская опытная сельскохозяйственная станция, ул. Школьная, д. 15

Количество работников:

29 человек

Количество обучающихся:

112 человек

Свидетельство о государственной регистрации

№ 154 от 16.11.2015

ОГРН

1024000516913

ИНН

4015003178

Лицензия на осуществление образовательной

№ 177 от 16.09.2014

деятельности

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 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и [постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18](#) «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01», [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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:

- дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее 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 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;*
- *Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;*
- *ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;*
- *СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;*
- *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 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;*
- *СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;*
- *СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;*
- *Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;*
- *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».*
- *СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;*
- *СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;*
- *СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;*
- *СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;*
- *СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;*
- *СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;*
- *МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;*
- *МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;*

- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы
- ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Козичева Елена Николаевна	Директор	№ 1 от 09.01.2017
2	Тараборина Галина Дмитриевна	Завхоз	№ 40 от 05.07.2013
3	Фролкина Лариса Михайловна	Зам. директора по УВР	№ 5 от 23.01.2017

6. Мероприятия

по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов в контроле
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Завхоз Тараборина Г.Д.	СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации и температуры и влажности
...					
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 Фролкина Л.М.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю	Зам. директора по УВР Фролкина		Классный журнал

		(выборочно)	Л.М.		
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Фролкина Л.М.		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Завхоз Тараборина Г.Д.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Завхоз Тараборина Г.Д.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	Завхоз Тараборина Г.Д. ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Кзичева Е.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Ответственный по питанию Тараборина Г.Д.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Ответственный по питанию Тараборина Г.Д.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания
Соответствие рациона питания обучающихся двухнедельному меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз в месяц	Ответственный по питанию Тараборина Г.Д.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол/акт проверки

Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Ответственный по питанию Тараборина Г.Д.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повар.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Директор Козичева Е.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

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	Количество	Кратность
-------------------------	---------------------	------------	-----------

	(обследования)	замеров	
Помещения пищеблока			
<i>Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства</i>	<i>Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда</i>	<i>2 - 3 блюда исследуемого приема пищи</i>	<i>2 раза в год</i>
<i>Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре</i>	<i>Рацион питания</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Контроль проводимой витаминизации блюд</i>	<i>Третьи блюда</i>	<i>1 блюдо</i>	<i>2 раза в год</i>
<i>Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)</i>	<i>Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала</i>	<i>5 - 10 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов</i>	<i>Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей</i>	<i>5 - 10 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Исследования смывов на наличие яиц гельминтов</i>	<i>Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)</i>	<i>5 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям</i>	<i>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)</i>	<i>2 пробы</i>	<i>1 раз в год</i>
Помещения школы			
<i>Микроклимат</i>	<i>Температура воздуха</i>	<i>по 1 точке</i>	<i>2 раза в год</i>
	<i>Скорость движения воздуха</i>		
	<i>Относительная влажность</i>		
<i>Освещенность</i>	<i>2 помещения(выборочно)</i>	<i>по 5 точек в каждом</i>	<i>1 раз в год в темное время суток</i>

Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	по 1 точке	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования
-----	---	------------	---

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 профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	17	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		
Технический персонал	6	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	2	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	Периодичность	Ответственное лицо
---------------------------	---------------	--------------------

отчетности	заполнения	
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию Тараборина Г.Д.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Тараборина Г.Д.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Ответственный по питанию Тараборина Г.Д.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Тараборина Г.Д..
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Ответственный по питанию Тараборина Г.Д.
Рабочий лист ХААСП	По графику	Член группы ХАССП
Отчеты группы ХАССП	По графику	Председатель группы ХАССП
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Козичева Е.Н.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз Тараборина Г.Д.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз Тараборина Г.Д.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Тараборина Г.Д.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Завхоз Тараборина Г.Д.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Завхоз Тараборина Г.Д.С.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор Козичева Е.Н.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Завхоз Тараборина Г.Д.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Завхоз Тараборина Г.Д.

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	Первоочередные мероприятия,	Ответственное
---------------------------	------------------------------------	----------------------

аварийных ситуаций	направленные на ликвидацию	должностное лицо
<i>Пожар</i>	<i>Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители</i>	<i>Первый обнаруживший</i>
<i>Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Завхоз Тараборина Г.Д.</i>
<i>Нарушение изоляции, обрыв электропроводов</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку</i>	<i>Завхоз Тараборина Г.Д.</i>
<i>Другие аварийные ситуации</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Завхоз Тараборина Г.Д.</i>
		<i>Завхоз Тараборина Г.Д.</i>
		<i>Директор Козичева Е.Н.</i>

Программу разработали:

Директор

Козичева Е.Н.

Ответственный по питанию

Тараборина Г.Д.