

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Воздвиженская средняя общеобразовательная школа»  
(МБОУ Воздвиженская СОШ)



УТВЕРЖДАЮ

директор МБОУ Воздвиженская СОШ

С.В.Осадчая

1 сентября 2021 г.

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Воздвиженская  
средняя общеобразовательная школа»**

Воздвиженка 2021 год.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Воздвиженская средняя общеобразовательная школа»  
(МБОУ Воздвиженская СОШ)

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МБОУ Воздвиженская СОШ

\_\_\_\_\_ С.В.Осадчая

11 января 2021 г.

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Воздвиженская средняя  
общеобразовательная школа»**

## Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Воздвиженская средняя общеобразовательная школа» (МБОУ Воздвиженская СОШ)		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Осадчая Светлана Витальевна, (353) 512-64-44		
Юридический адрес:	461715, с. Воздвиженка, ул. Центральная 1, Асекеевского р-на, Оренбургской области		
Фактический адрес:	461715, с. Воздвиженка, ул. Центральная 1, Асекеевского р-на, Оренбургской области		
Количество работников:	22 человека		
Количество обучающихся:	29 человек		
Свидетельство о государственной регистрации	№	2195658326500	от 05.09.2019
ОГРН	1025602371409		
ИНН	5622003447		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	3002	от 10.10.2016

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».

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;
- предоставление услуг по дневному уходу за детьми.

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 2.3.2.1324-03. 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	Осадчая Светлана Витальевна	Директор	№ 2 от 12.01.2021
2	Волков Вениамин Алексеевич	рабочий	№ 2 от 12.01.2021
3	Сангалиева Гульнара Уразгалиевна	Зам. директора по УВР	№ 2 от 12.01.2021
4	Рыбкова Виктория Викторовна	Ответственный по питанию	№ 2 от 12.01.2021
5			
6	...		

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Рабочий Волков В.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации температуры и влажности
...					
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР Сангалиева Г.У.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Сангалиева Г.У.		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Сангалиева Г.У.		Классный журнал
...					
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории,</b>					

<b>помещений и оборудования</b>					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Рабочий Волков В.А.	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	Рабочий Волков В.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
...					
<b>Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>					
Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	Директор Осадчая С.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларация, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Ответственный по питанию Рыбкова В.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Ответственный по питанию Рыбкова В.В..	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания
Соответствие рациона питания	Ежедневное меню, двухнедель	Один раз в месяц	Ответственный по питанию Рыбкова В.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол/ акт проверки

обучающих я двухнедельн ому меню	ное меню				
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдени е технологии приготовле ния блюд по технологич еским документам	Каждый технологическ ий цикл производства	Ответственный по питанию Рыбкова В.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Суточная проба	Партия приготовле нной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повар Осадчая Т.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомост ь
...					

**Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников**

Гигиеническ ая подготовка работников	Прохожден ие работником гигиеничес кой аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производство м, хранением, транспортиро вкой и реализацией мясо- молочной и кремово- кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно  Для остальных категорий работников – один раз в два года	Директор Осадчая С.В.	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинс кие книжки.  Ведомост ь контроля своевреме ности прохожде ния медосмот ров и гигиениче ского обучения
Состояние работников	Количество работников с	Ежедневно	Медработник Абдулова Р.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиениче ский журнал

	инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов				(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 (обследования)	Количество замеров	Кратность
<b>Помещения пищеблока</b>			
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	Оборудование, инвентарь, тара, руки,	5 смывов	1 раз в год



гельминтов	спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)		
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
<b>Помещения школы</b>			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выборочно)	по 5 точек в каждом	1 раз в год в темное время суток
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	12	Работы в образовательных	1 раз в год	1 раз в 2 года

		организациях		
		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		
Рабочий	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
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**

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию Рыбкова В.В.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Рыбкова В.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Ответственный по питанию Рыбкова В.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Рыбкова В.В.
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Ответственный по питанию Рыбкова В.В.
Рабочий лист ХААСП	По графику	Член группы ХАССП
Отчеты группы ХАССП	По графику	Председатель группы ХАССП
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Осадчая С.В.

Журнал аварийных ситуаций	По факту	Рабочий Волков В.А.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Рабочий Волков В.А..
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Рыбкова В.В..
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Рабочий Волков В.А.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Ответственный по питанию Рыбкова В.В.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор Осадчая С.В.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Сангалиева Г.У.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Рабочий Волков В.А.
...		

**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**

<b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>	<b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>
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	Рабочий Волков В.А.
Нарушение	Сообщить в соответствующую	Рабочий Волков В.А.

изоляция, обрыв электропроводов	службу, заменить электропроводку	
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Рабочий Волков В.А.
		Ответственный по питанию Рыбкова В.В..
		Директор Осадчая С.В.
...		

Программу разработали:

Зам. директора по УВР \_\_\_\_\_ Сангалиева Г.У.

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_ Рыбкова В.В.

Согласовано:

Директор \_\_\_\_\_ Осадчая С.В.