

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Волжанская средняя общеобразовательная школа имени
Героя Социалистического Труда Василия Михайловича Репринцева»
Советского района Курской области д. Волжанец**

Рассмотрено на педсовете

Протокол №1 от 28.08.2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы:

_____ Н.А. Елецкая

Приказ №2-117____ от 28 августа 2024
года

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Волжанская средняя общеобразовательная школа имени Героя
Социалистического Труда Василия Михайловича Репринцева»
на 2024-2025 год**

д. Волжанец

2024г.

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Волжанская средняя общеобразовательная школа имени Героя Социалистического Труда Василия Михайловича Репринцева»		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Елецкая Наталия Александровна, (8 (47158) 3-46-88		
Юридический адрес:	306600 Курская обл., Советский район д. Волжанец ул. Школьная,14		
Фактический адрес:	306600 Курская обл., Советский район д. Волжанец ул. Школьная,14		
Количество работников:	40 человек		
Количество обучающихся:	105 человек		
Свидетельство о государственной регистрации права	№	46-46/022-46/022/009/2015-567/1	от 27.07.2015г
ОГРН	1024600841440		
ИНН	4621002657		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	ЛО35-01252-46/00279590	от 21 апреля 2015г.

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: осуществление образовательной деятельности по реализации образовательных программ по видам образования, по уровням образования, по профессиям, специальностям, уровням подготовки, по подвидам дополнительного образования.

- 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 30.03.1999 № 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»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- 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 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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»;
- 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	Елецкая Наталия Александровна	Директор школы	Приказ от 22.08.2017 № 1-90
2	Носова Надежда Викторовна	Завхоз	
3	Борзенкова Ольга Николаевна	ответственный по питанию	

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	Ежедневно	Медработник Пастухов А.М.	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 на складе
	Влажность воздуха склада пищеблока				

					пищблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Завхоз Носова Н.В..	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Завхоз Носова Н.В.	СП 2.4.3648-20	Журнал Результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану технического обслуживания	По согласованию	СП 2.4.3648-20, план технического обслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Завхоз Носова Н.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.);				
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих				

	воздух веществ, возможность контакта с дезинфицирующими 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 Киреева Е.Ю.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (грифсогласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Киреева Е.Ю.		Классный Журнал (ЭЖ)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Киреева Е.Ю.		Классный Журнал (ЭЖ)
...					
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 Носова Н.В.	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 конца 2021 года – еженедельно	Завхоз Носова Н.В.	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	Завхоз Носова Н.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Завхоз Носова Н.В.	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Завхоз, Носова Н.В. региональный оператор по обращению с ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Очистка Хозяйственной площадки				
Рабочие растворы дезинфицирующих средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз Носова Н.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходов дезинфицирующих средств

Внутренняя отделка помещений	Состояниеотделк и	Ежекварт ально	Рабочий по обслужив анию здания Перцев В.А.	План- график техническ огообслу живания	Журналвизуаль ногопроизводст венногоконтрол я
...					
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 продовольственн ого сырья	Каждая партия	Завхоз Носова Н.В., ответстве нный за работу в ФГИС «Меркур ий»	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условиядоставки продукциитранс портом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольствен ного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневн о	Завхоз Носова Н.В..	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Отчет
	Времясменыкипя ченойводы	Ежедневн о 1 раз кажды е 3 часа	Завхоз Носова Н.В.		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневн о	Медработ гик Пастухов А.М.		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температурахоло дильногооборудо вания			Журналу четатемпе ратуры	
Приготовление пищевойпроду кции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждыйте хнологич ескийцик л	Завхоз Носова Н.В.	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Отчет
	Поточностьтехно логическихпроце ссов		Повар Солдатов а М.В.		Справка

	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Солдатов А.М.	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Завхоз Носова Н.В.	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник Пастухов А.М.	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Завхоз Носова Н.В..	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Отчет
...					
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работников гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Медработник Пастухов А.М.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник Пастухов А.М.	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	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 (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	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных	2 пробы	1 раз в год

норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		
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 оргтехникoй 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
Педагоги	40	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 школы	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Секретарь	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	3	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	медработник Пастухов А.М.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	медработник Пастухов А.М.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник Пастухов А.М.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник Пастухов А.М.
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза	завхоз Носова Н.В.

	каждые 3 часа	
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Елецкая Н.А.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз Носова Н.В.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Завхоз Носова Н.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию- Борзенкова О.Н.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Завхоз Носова Н.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник Пастухов А.М.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник Пастухов А.М.
Классный журнал (ЭЖ)	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Киреева Е.Ю.

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	Завхоз Носова Н.В.

Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз Носова Н.В.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Носова Н.В.
		Ответственный по питанию –Борзенкова О.Н.
		Директор Елецкая Н.А.