

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Хвощеватовская средняя общеобразовательная школа»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

МКОУ «Хвощеватовская СОШ»



Н.С. Баркалова

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности в
МКОУ «Хвощеватовская СОШ»

п. с/за «Кучугуровский

2021 год

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Хвощеватовская средняя общеобразовательная школа» (МКОУ «Хвощеватовская СОШ»)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Баркалова Наталья Сергеевна, 8 47370 72 142
Юридический адрес:	396884, Воронежская область, Нижнедевицкий район, п. с/за «Кучугуровский», ул. Садовая, 10
Фактический адрес:	396884, Воронежская область, Нижнедевицкий район, п. с/за «Кучугуровский», ул. Садовая, 10
Количество работников:	24 человек
Количество обучающихся:	45 человек
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ И-3493 от 24.05.2012 г.
ОГРН	1023601315143
ИНН	3615003026

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.

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	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Зам директора ПО УВР	Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации	Приказ от 01.09.2017

		режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; исполнение мер по устранению выявленных нарушений;	
2	Ответственный по питанию	контроль организации питания; отслеживание витаминизации блюд; ведение учетной документации;	Приказ от 01.09.2020 №82/3
3	Зам директор по ХЧ	Контроль за соблюдением санитарных требований оборудованию помещений для работы с детьми;	Приказ от 30.08.2013 №15

6. Профилактические 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,	Микроклимат Температура воздуха помещений Частота проветривания	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН	График проветриваний

помещений, оборудованья, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ	ния помещений			1.2.3685-21	
Влажность воздуха склада пищеблока Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока	Освещенность территории и помещений Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
Наличие, целостность и тип ламп	Шум Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
Условия работы оборудованья		По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по	СП 2.4.3648-20	план техобслуживания

			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 (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта

					с дезсредств ами и т. д.)
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания	Режим образовательной деятельности и Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648 -20, СанПи Н 1.2.3685 -21	
	Расписание занятий (гриф согласования)	1 раз в неделю (выборочно)			
	Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)			
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Зам. директора по АХЧ	СанПи Н 1.2.3685 -21, МР 2.4.0242 -21	Журнал регистрации и результатов производственного контроля

	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия		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 2.3/2.4.3 590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3 590-20, СП 3.1/2.4.3 598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика - ежедневно Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Зам. директора по АХЧ, Спецорганизация	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации и результатов в производственного контроля
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Зам. директора	СанПиН	

		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	по АХЧ. Спецорганизация	3.3686-21	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	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 и результатов производственного контроля
	Очистка хозяйственной 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 дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расхода средств

Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.3648-20	план-график технического обслуживания Журнал визуального производственного контроля
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 продовольственного сырья	Каждая партия	ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Отчет
	Время смены	Ежедневно 1 раз			График

	кипяченой воды	каждые 3 часа	Ответственный по питанию		
	Температура и влажность на складе	Ежедневно			Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия			
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Ведомость
	Дата и время	Каждая партия		СанПиН	Журнал

	реализации готовых блюд			2.3/2.4.3 590-20	
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции				Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников	Гигиеническая подготовка работников Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников в пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Ответственный по питанию	СП 2.4.3648 -20, СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Личные медицинские книжки
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	Состояние работников Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями,	Ежедневно	Ответственный по питанию, Медработник (по согласованию)	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Гигиенический журнал (сотрудники

	повреждениями кожных покровов				
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник	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	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н	Личные медицинские книжки

		показания М			
--	--	----------------	--	--	--

7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

Наименование помещения	Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещение 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	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	Объекты производственного	10 смывов	1 раз в год

	смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	окружения, руки и спецодежда персонала		
	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: холодном, горячем, (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)

	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях			1 раз в год в темное время суток
	Исследование уровня шума в производственных помещениях			1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Помещения для детей и работников	Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Оценка состояния воздушной среды помещений	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, залы спортивный, музыкальный		После ремонтных работ, установки новой мебели
	Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональным и ЭСО, залы спортивный, музыкальный	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
	Оценка параметров электрических,	Классы и кабинеты ЭСО,		Не менее 20%

	магнитных, электромагнитных полей	мастерские (при наличии ЭСО)	классов и кабинетов	
	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты ЭСО	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года
	Оценка уровней вибрации	Мастерские	Все помещения	1 раз в 2 года

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	12	Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Директор	1	Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за	Работы в образовательных организациях 1 раз в год	1 раз в 2 года

		экраном видеотерминала		
Заместитель директора по АХЧ	1	Подъем и перемещение груза вручную Работа, связанная с мышечным напряжением	Работы в образовательных организациях 1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	2		Работы в образовательных организациях 1 раз в год	1 раз в 2 года

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	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Ответственный по питанию
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал регистрации результатов	По факту	Директор

производственного контроля		
Журнал учета расходов дезсредств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник (по согласованию), ответственный по питанию
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник (по согласованию), ответственный по питанию
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,	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ

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

Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ

Д.В.Сидоров

Ответственный по питанию

К.Ю.Борзенкова

Согласовано:

Ответственный за охрану труда

В.А.Злобина