

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №2 города Рудня»*

(МБОУ «РСШ№2»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «РСШ №2»

Н.Д. Чудалева

«01» февраля 2024 г.

**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя школа №2 города Рудня»**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	<i>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа №2 города Рудня» (МБОУ «РСШ №2»)</i>		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	<i>Чудалева Надежда Дмитриевна (48141) 4-13-54</i>		
Юридический адрес:	<i>216790, Смоленская обл., г.Рудня, ул.Киреева, д.80</i>		
Фактический адрес:	<i>216790, Смоленская обл., г.Рудня, ул.Киреева, д.80</i>		
Количество работников:	<i>66</i>		
Количество обучающихся:	<i>640</i>		
Свидетельство о государственной аккредитации	<i>№</i>	<i>2087</i>	<i>от 28.03.2016г</i>
ОГРН	<i>1026700645400</i>		
ИНН	<i>6713003950</i>		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	<i>№</i>	<i>4194</i>	<i>от 28.12.2015г</i>

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:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;
- профессиональное обучение

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»;*
- *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»;
- 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»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- 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 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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» и др;

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Чудалева Надежда Дмитриевна	Директор	
2	Давыденков Александр Васильевич	Зам. директора по АХЧ	
3	Корбанкова Альбина Валерьевна	Зам. директора по УВР, Ответственный по питанию	
4	Буялова Анна Анатольевна	Медицинский работник	
5	Малашенкова Ольга Валерьевна	Повар	

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 График проветривания	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Давыденков А.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал регистрации и температуры
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 Веселовская Е.А., Попова Е.И.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в месяц (выборочно)	Зам. директора по УВР Веселовская Е.А., Попова Е.И.		Классный журнал

		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Веселовская Е.А., Попова Е.И.		Классный журнал

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Давыденков А.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	График уборки
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Давыденков А.В.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Давыденков А.В., мед. работник, Буялова А.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств

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	Повар Малашенкова О.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия				Контроль

	доставки продукции транспортом				
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Корбанкова А.В. Повар Малашенкова О.В	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Повар Малашенкова О.В		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 Корбанкова А.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Технологические карты
	Поточность технологических процессов		Повар Малашенкова О.В.		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия			По графику питания
Готовые	Суточная	Ежедневно от	Повар	СанПиН	Ведомость

блюда	проба	каждой партии	Малашенкова О.В	2.3/2.4.3590-20	
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию Корбанкова А.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Мед.работник Буялова А.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Контроль
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Мед.работник Буялова А.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График
...					
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, пищеблока, – Согласно действующего законодательства Для остальных категорий работников – один раз в два года	Директор Чудалева Н.Д.	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	Ежедневно	Мед.работник Буялова А.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудник

пищеблока	инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов				и)

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	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе	5 - 10 смывов	1 раз в год

<i>иерсиниозов</i>	<i>обработки овощей</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>
<i>Шум</i>	<i>Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции</i>	<i>по 1 точке</i>	<i>1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования</i>
...			

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко.

в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Профессия	Количество	Характер производимых	Кратность	Кратность
------------------	-------------------	------------------------------	------------------	------------------

	работников	работ и вредный фактор	медосмотра	подготовки
Педагоги	50	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 УВР	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Работники пищеблока	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	Согласно действующего законодательства

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	Повар Малашенкова О.В.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Повар Малашенкова О.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Директор Чудалева Н.Д.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Повар Малашенкова О.В.

Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Чудалева Н.Д.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ Давыденков А.В.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Зам. директора по АХЧ Давыденков А.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Повар Малашенкова О.В.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Давыденков А.В.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор Чудалева Н.Д.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Веселовская Е.А., Попова Е.И.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Давыденков А.В.

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, первичные средства пожаротушения	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации,	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ Давыденков А.В.

отопления, печи		
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, организовать замену электропроводки	Зам. директора по АХЧ Давыденков А.В.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ Давыденков А.В.
		Ответственный по питанию Корбанкова А.В.
		Директор Чудалева Н.Д.

Программу разработали:

Зам. директора по АХЧ

Давыденков А.В.

Ответственный по питанию

Корбанкова А.В.

Согласовано:

Председатель ПК

Явойш Т.Ю.