

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЮНКЮРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ
ВИКТОРА ИВАНОВИЧА СЕРГЕЕВА»**



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Юнкюрская СОШ
им.В.И.Сергеева»

Е.П.Гонт

Приказ № 01-07/1-20 от 01 сентября 2022 года

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

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Юнкюрская средняя общеобразовательная школа имени Виктора Ивановича Сергеева» (МБОУ «Юнкюрская СОШ им.В.И.Сергеева»)		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Гонт Елена Петровна, 8(41138)36173		
Юридический адрес:	Республика Саха (Якутия), Олекминский район, село Юнкюр, ул Школьная 27		
Фактический адрес:	Республика Саха (Якутия), Олекминский район, село Юнкюр, ул Школьная 27		
Количество работников:	44 человека		
Количество обучающихся:	140 человек		
Свидетельство о государственной регистрации	Серия 14-АБ	№ 250286	от 05.02.2015г
ОГРН	1031400993337		

ИНН

1421006715

Лицензия на
осуществление
образовательной
деятельности

№

1902

от

26.10.2016г

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (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:

- дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

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-противоэпидемиологических (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	Гонт Елена Петровна	Директор	№ 01-09/62 от 27.02.2014
2	Шепелева Светлана Евгеньевна	Завхоз, ответственный по питанию	
3	Солдатова Татьяна Петровна	Зам. директора по УВР	

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 Частота проветривания помещений	Ежедневно	Завхоз Шепелева С.Е.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	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	Завхоз Шепелева С.Е.	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещении	Ежемесячно	Завхоз Шепелева С.Е.	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов

	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	По согласованию	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	производственного контроля
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов в оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Завхоз Шепелева С.Е.	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки и товара требованиям действующего законодательства и нормативов в (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям				

	(наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами 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 Солдатова Т.П.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Солдатова Т.П.		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Солдатова Т.П.		Классный журнал
...					

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 Шепелева С.Е.	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 мая 2022 года – еженедельно	Завхоз Шепелева С.Е.	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-противоэпидемиологический		Профилактика – ежедневно	Завхоз Шепелева С.Е.	СП 2.4.3648-20, СанПиН	Журнал регистра...

девический режим	Дезинсекция	Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация	3.5.2.3472-17	и результатов производственного контроля
	Дератизация	Профилактика – ежедневно. Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Завхоз Шепелева С.Е. Спецорганизация	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Завхоз Шепелева С.Е.	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		региональный оператор по обращению с ТКО		
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз Шепелева С.Е.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расхода дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания Федулов В.С.	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	Качество и безопасно	Каждая партия	Завхоз Шепелева С.Е.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации,

пищевой продукции и сырья	сть поступивших продуктов и продовольственного сырья				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	Завхоз Шепелева С.Е.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены бутылированной воды	Ежедневно	Завхоз Шепелева С.Е.		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Завхоз Шепелева С.Е.	Журнал учета температуры	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии и приготовления блюд	Каждый технологический цикл	Завхоз Шепелева С.Е.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет

	по техноло- гическим документа м				
	Поточност ь техноло- гических процессов		Повар Полужктова Н.Е.		Справка
	Температу ра готовност и блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Бракеражная комиссия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомост ь
	Дата и время реализаци и готовых блюд	Каждая партия	Завхоз Шепелева С.Е.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержан ие действую щих веществ дезинфици рующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Завхоз Шепелева С.Е.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Завхоз Шепелева С.Е.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
...					
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническ ая подготовка работников	Прохожде ние работнико м гигиениче	Для работников п ищблока – ежегодно.		СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинс кие книжки.

	ской аттестации	Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года			Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Директор Гонт Е.П.	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 (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	Рацион питания	1	1 раз в год

блюдо и соответствие химического состава блюду рецептуре			
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 персониозов	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 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
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	По 2 точки	1 раз в год и внепланово (после реконструируемых)

	вентиляции		систем вентиляции, ремонта оборудования)
Аэроионный состав воздуха	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей	По 3 точки	1 раз в год и внепланово (при покупке 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	24	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
Тех.персонал	20	Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Секретарь	1	Работы в образовательных	1 раз в год	1 раз в 2

		организациях		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	Ответственный по питанию- завхоз Шепелева С.Е.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию -завхоз Шепелева С.Е.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Завхоз Шепелева С.Е.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Завхоз Шепелева С.Е.
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию- завхоз Шепелева С.Е.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Гонт Е.П.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз Шепелева С.Е.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Завхоз Шепелева С.Е.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию- завхоз Шепелева С.Е.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Завхоз Шепелева С.Е.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Завхоз Шепелева С.Е.
Ведомость контроля своевременности	По факту	.

прохождения медосмотров и гигиенического обучения		
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Солдатова Т.П.

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 Шепелева С.Е.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз Шепелева С.Е.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Шепелева С.Е.
		Ответственный -завхоз Шепелева С.Е.
		Директор Гонт Е.П.