

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Першинская средняя общеобразовательная школа»

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ «Першинская СОШ»



М.Н.Зайчикова

27.08.2021 года

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

с.Першино

2021 год

Пояснительная записка

| | |
|--|--|
| Наименование юридического лица: | Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Першинская средняя общеобразовательная школа» (МКОУ «Першинская СОШ») |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Зайчикова Марина Николаевна, 8 47370 79 345 |
| Юридический адрес: | 396882, Воронежская область, Нижнедевицкий район, с.Першино, ул.Меркулова,12 |
| Фактический адрес: | 396882, Воронежская область, Нижнедевицкий район, с.Першино, ул.Меркулова,12 |
| Количество работников: | 19 человек |
| Количество обучающихся: | 50 человек |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | № ДЛ-1090 от 09.06.2017 |
| ОГРН | 1023601316177 |
| ИНН | 3615002826 |

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; | №45 |
| 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 в помещениях 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 проветрива | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3 590-20, 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 росто-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. Спецорган низация | 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 | СанПи Н 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 | СанПи Н 2.3/2.4.3 590-20, СП 2.4.3648-20 | Журнал учета расходований дезсредств |

| | | | | | |
|--|---|-----------------|---|-------------------------|--|
| 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 | | | Отчет |
| 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 расхода 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, электр проводку в заменить | 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

Е.В.Картунов

Ответственный по питанию

Т.М.Тюхтина

Согласовано:

Ответственный за охрану труда

Т.М.Тюхтина